elgourmet.com

ISSN 1668-8988
9 771668 898001 00439

ENTREVISTA
CRISTINA BANEGAS
INTENSA Y SIBARITA

DE VIAJE
INDIA, RAJASTHAN
LA TIERRA DE LOS COLORES

BÁSICO X 3
LOS CHUTNEYS
DE JULIANA LÓPEZ MAY

MAY 2008
39

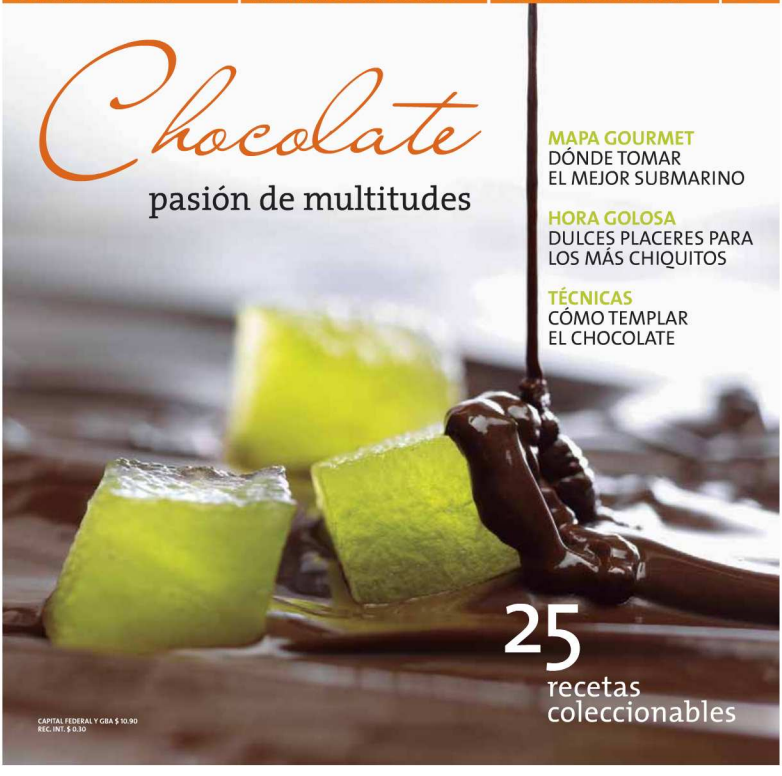
Chocolate

pasión de multitudes

MAPA GOURMET
DÓNDE TOMAR
EL MEJOR SUBMARINO

HORA GOLOSA
DULCES PLACERES PARA
LOS MÁS CHIQUITOS

TÉCNICAS
CÓMO TEMPLAR
EL CHOCOLATE



25
recetas
coleccionables

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 10.90
REC. INT. $ 0.30

Nespresso. What else ?

Boutique *Nespresso*
Montevideo, 1704
Recoleta
Buenos Aires
www.nespresso.com

NESPRESSO.
Coffee, body and soul

#39 elgourmet.com

6 EL GOURMET NOTICIAS
16 GUÍA DE VINOS
20 REVIEW: AURA, BO BO
54 FUSIÓN SENSUAL
106 TU CASA, TU RECETA, TU COCINA
114 HORA GOLOSA
120 BACKSTAGE
122 VIDRIERA
124 CARTAS DE LECTORES
126 EL CLUB DEL BUEN BEBER
128 RECETAS ELGOURMET.COM
130 PROGRAMACIÓN

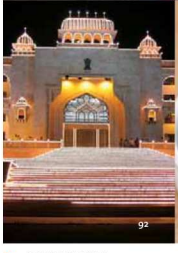


Foto de Eduardo Torres
producción de Liliana Cameroni

CONTENIDOS

24 **producto del mes**
cartas de amor y chocolate, para paladares románticos.

40 **mapa gourmet**
en busca del chocolate caliente.

48 **al maestro con cariño**
Recordando al "Gato" Dumas, las anécdotas de sus mejores amigos.

60 **Cristina Banegas**
morocha, intensa y sibarita.

68 **técnicas**
cómo templar el chocolate para logar moldeados perfectos.

77 **el menú**
versiones modernas de clásicos platos de la patria.

92 **de viaje: India**
Rajasthan, la tierra de los colores.

100 **chutneys**
el fuego de las especias.

Pastas Frescas Artesanales

BELGRANO
CABALLITO
COLEGIALES
FLORES
BARRIO NORTE
PALERMO
VILLA DEL PARQUE
BELGRANO R
PALERMO CHICO
FLORESTA
MARTINEZ
NUÑEZ
PILAR (Pcia. Bs. As.)
CANNING (Pcia. Bs. As.)

LA JUVENIL
Gente de Buena Pasta
info@la-juvenil.com.ar

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami

Editora | Laura Litvin
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci
Diseño + arte | Verónica M. Carman |Sebastián Delucchi |Alejandro López Mella
Gerente Comercial | Diego Waciarz
Ejecutivos de cuentas | Sebastián Rolando, Pablo Barone
Coordinación | Valeria Mollo

Colaboradores
redacción | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Alejandro Luna, Laura Villamayor, Julieta Casini, Ana Schlimovich, Verónica Ocvirk, Elisabeth Checa, María José Iriarte
Fotógrafos | Eduardo Torres,Gustavo Herrero, Javier Picerno, Constanza Niscovolos
Productores | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo, Clara Barbará
Ilustradores | Juan Deleau
Corrección | Nicolás Bal
Cocineros | Franck Dauffouis, Leonardo Zaraccho, Pamela Villar, Ada Concaro, Juan Pablo Lugo
Retocador | Manrique Fernández Buente

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waciarz
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de contenidos | Lucía Suárez
Productora general elgourmet.com | María Marta Massara
Gerente comercial | Elizabeth James
Jefe de ventas y planeamiento comercial | Nicolás Francisquelo

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Revista elgourmet.com Chile
Redacción | Ed. Lo Castillo Av. Los Conquistadores 1700, Santiago, Chile. Tel.: 00562 751 4800

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D´Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33. Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Latinweb S.A. Noruega 210 y Suiza, Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2430494

Revista elgourmet.com México
Redacción | Ed. Metrosexual. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Perú
Redacción | Jr. Miró Quesada 300, Lima, Perú. Tel.: 00511 311 6500

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Legis Venezuela. Calle 8 de la Urbina, Caracas, Venezuela. Tel.: 0058 212 2411111

Asociación Argentina de Editores de Revistas

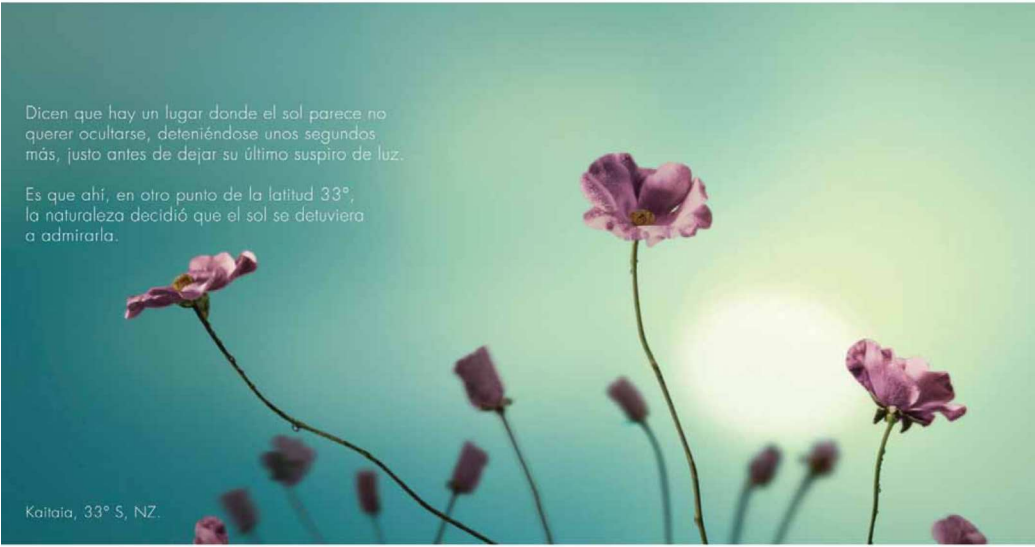
auditado por IVC

correo@revista-elgourmet.com

Nuestro staff se comunica con movistar

LATITUD 33

Muchos lugares en el mundo. Sólo algunos especiales.



En una franja única y particular del mundo, en la latitud 33°, ahí donde la tierra late diferente, todo se vuelve especial. Y es ahí, al pie de la Cordillera de los Andes, donde nacen nuestros vinos.

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	Fácil
G G	Anímese
G G G	Algo complicada
G G G G	Difícil
G G G G G	Si le sale, sáquele una foto y envíela.

nuevo Callia Amable

Bodegas Callia, el emprendimiento del grupo Salentein en la provincia de San Juan que ya se ha convertido en uno de los principales productores de esta región vitivinícola, lanzó Callia Amable, un vino dulce natural elaborado a partir de uvas de la variedad Chardonnay. Callia Amable es un producto muy fácil de beber y de bajo contenido alcohólico, apenas 10%. Es ideal para acompañar dulces o postres, y también combina bien con algunos quesos. Así, Callia Amable se suma a la oferta de este tipo de productos que cada vez cuentan con mayores adeptos. Se presenta en botella de 500 cm³ y su precio en vinotecas es de $ 16.

80 años de lujo y prestigio

The Leading Hotels of the World, la organización que reúne a los más prestigiosos hoteles y resorts del mundo, celebró su 80° aniversario junto a sus clientes de la Argentina y los más importantes directivos hoteleros que llegaron al país exclusivamente para asistir a este encuentro.
En el marco de su XIV Showcase Internacional en el Roof Garden del Alvear Palace Hotel, The Leading Hotels of the World evocó la legendaria novela de Julio Verne, *La vuelta al mundo en 80 días*, para festejar.
Tras los pasos de Phileas Fogg, el millonario inglés que para ganar una apuesta emprende la travesía de recorrer el mundo en poco más de dos meses, los asistentes pudieron hacer lo mismo, conociendo las propuestas de tradicionales hoteles de Europa, América y exóticos destinos como Oceanía, India, Sudáfrica e islas del Índico, entre otros.
La muestra contó con la destacada presencia de los cinco miembros de The Leading Hotels of the World en la Argentina: Alvear Palace Hotel, Sofitel Buenos Aires, Faena Hotel + Universe, Llao Llao Hotel & Resort Golf-Spa e Iguazú Grand Hotel, Resort & Casino. Estos hoteles, al igual que el resto de los miembros de esta organización, han logrado superar las más rigurosas inspecciones anónimas, garantizando los máximos estándares de servicio a nivel mundial.
En sus 80 años de trayectoria, The Leading Hotels of the World se ha convertido en una de las marcas de lujo más prestigiosas del mundo, afianzando su rol de referente entre los consumidores más exigentes a nivel internacional.

"Vení a Volar" con Zuccardi

Bodega Familia Zuccardi es, sin dudas, una de las más innovadoras de la Argentina. Ahora, acaba de sumar a sus ya tradicionales propuestas turísticas, un nuevo programa: "Vení a volar", la primera experiencia que se realiza en Sudamérica de vuelo en globo sobre viñedos. Esta nueva iniciativa propone al público degustar vinos espumantes en las alturas contemplando las 175 hectáreas de viñedos que Familia Zuccardi posee en Maipú, desde un globo. Los vuelos se realizan a primera hora de la mañana e incluyen un desayuno previo en el restaurante de La Casa del Visitante y la degustación del espumante UNO Extra Brut a bordo del globo. Más información, llamando al teléfono (0261) 441-0000 o a través del sitio web www.familiazuccardi.com.

pasión por el chocolate

Las creaciones de la maestra chocolatera Susana Sarlenga –"Suca", como todos la conocen– se pueden apreciar en su local, considerado un refugio para los amantes del buen cacao.
El "must" del mes de mayo es el chocolate caliente gourmet, servido con churros o vainillas, ideal para tomar en las mesas de la veredita y, de paso, elegir alguna de las exquisitas opciones que se vislumbran en la vidriera.
Susana posee una amplia experiencia en chocolatería: estudió en la Argentina y en Bélgica (desde donde importa el chocolate para realizar su línea Premium de bombones y trufas).
En Austria aprendió a hacer el *strudel* y la famosa trufa Mozart en los mismísimos sótanos del palacio de Shonbrun de Viena, con las recetas de la corte de Francisco José. Un universo dulce que se respira no bien se traspasa la puerta del local.
Manzone 907, Acassuso. Pedidos y reservas al teléfono 4733-2009.
www.sucachocolatepasion.com.ar

novedades de NQN

Bodega NQN, una de las estrellas de San Patricio del Chañar en Neuquén, presentó su nuevo vino emblemático, Colección NQN Malbec 2005, que ya ha recibido el reconocimiento de la prensa especializada en el Argentina Wine Awards 2008, donde obtuvo medalla de oro. Fue elaborado en su totalidad con uvas de la variedad Malbec provenientes de viñedos propios con producciones acotadas. Se trata de un vino elegante, de gran estructura y persistente, ideal para paladares exigentes, que reposó durante 15 meses en barricas de roble francés y luego en botella, por otros 20 meses más. En su negra etiqueta está ilustrado el cielo de la Patagonia, en el que se destaca la Cruz del Sur, haciendo referencia a la región de donde proviene. Se vende en restaurantes y bodegas exclusivamente y su precio es de $ 69. www.bodeganqn.com.ar

winemakers en El Bistró

A partir de una iniciativa de Aldo Graziani, sommelier de El Bistró, del Faena Hotel + Universe, se presentó el ciclo Winemakers, un original encuentro entre la comida, el vino y sus productores. Esta propuesta ofrecerá una selección de vinos que serán presentados por los propios enólogos que los elaboran, los cuales viajarán especialmente para estos eventos. Además, un menú especialmente diseñado por el chef Mariano Cid de la Paz, junto a Jon Iñaqui Monterroso, completará esta propuesta inédita en Buenos Aires. Para la primera edición, que tuvo lugar los días 23 y 24 de abril, el invitado fue Alberto Antonini, enólogo italiano responsable de la elaboración de algunos de los vinos más importantes de nuestro país. En el primer encuentro, se presentaron los vinos Chakana Estate Reserve 2006, Renacer Enamore 2006, Melipal Malbec Reserve 2006, Valle Perdido Malbec 2006, Alto Las Hormigas Reserva Viña Hormigas 2006, Vistalba Corte A 2005 y Cadus Malbec 2004. Un lujo que vale la pena presenciar.

Absolut con nuevos dueños

Finalmente, y luego de varios meses que tuvieron al mundo de las bebidas en vilo, el gigante francés, Pernod Ricard, ganó la pulseada y se quedó con la marca de vodka sueco Absolut, hasta hoy en poder de la compañía gubernamental sueca Vin & Spirits. La compra se concretó por un monto cercano a los 9.000 millones de dólares, los cuales serán destinados a reducir la deuda pública de ese país. Esto significará, además, el cese de la distribución del vodka ruso Stolichnaya por parte de Pernod Ricard, que durante el próximo verano europeo, cuando se termine el proceso de traspaso, le habrá convertido así en la segunda compañía especializada en bebidas más grande del mundo.

Green Bamboo, más cómodo

Si había un restaurante al cual le venía bien una ampliación, ése era Green Bamboo, un clásico de Palermo Hollywood. Los viernes y sábados, la gente ya se había acostumbrado a esperar lo que fuera por una mesa para disfrutar de sus especialidades vietnamitas, hasta que sus dueños decidieron ampliar su capacidad (de 50 a 85 cubiertos). Además, la barra en la que Peter van den Bossche prepara sus magníficos cócteles, también duplicó su tamaño. En la cocina, agregaron una parrilla al carbón para sumar nuevos platos a la carta. Por último un pequeño salón independiente en un entrepiso, con una sola mesa con capacidad para 12 personas, es otra de las novedades que proponen a partir de ahora. Una buena noticia.

maridaje audaz

Siguiendo las tendencias gourmet internacionales, Oliva Ilustre, el aceite de oliva virgen extra, producido en Catamarca, ofreció a sus más exclusivos clientes y proveedores una deliciosa combinación de trufas de chocolate y aceite de oliva. Esta original creación llevada a cabo por las expertas manos de La compañía de chocolate, la fábrica artesanal de Ernesto Lanusse, constituye un paso más en el crecimiento que está experimentando la marca producida por Monte de los Olivos en el mercado local, desde su lanzamiento, en agosto de 2007. La intención de la firma es demostrar que el aceite de oliva extra virgen puede acompañar a los sabores más exquisitos, como también ser protagonista en maridajes poco convencionales, pero posibles y de notable pureza, como con el chocolate. Delicioso.

Bar de campo
en pleno Microcentro

Ideado por Campo Austral –la compañía de jamones y fiambres de alta calidad– Bar de Campo es un nuevo espacio gastronómico que propone una variedad de sándwiches, ensaladas y picadas gourmet con estilo "casero". Además, el bar ofrece la posibilidad de solicitar sus productos a través del *delivery* u optar por la modalidad de *take out*.
La carta de Bar de Campo ofrece exclusivos sándwiches gourmet, como el "Español", de jamón crudo y manteca de oliva en baguette de pan blanco; el "Italiano", de jamón crudo, muzzarella pulpeta, tomates secos, rúcula, ciabatta y aceite de oliva; una amplia variedad de ensaladas, paninis calientes y crocantes; rolls de jamón y pavita, y productos gourmet como sólo una auténtica "boutique de campo" puede hacerlo. Además, claro, de los fiambres al corte, se puede comprar *delicatessen*, conservas, encurtidos y vinos, entre otros productos. Servicio de entrega a domicilio: 0810-3331232. www.bardecampo.com.ar

cocina natural
en Palermo viejo

El restaurante Quimbombó, ubicado en un complejo de yoga y otras prácticas relativas a la salud, propone un menú de cocina naturista en el que se destacan las combinaciones de especias en platos de distintas etnias y fusiones.
Frente a la plaza Campaña del desierto, en Palermo viejo, el lugar conjuga sabiamente lo moderno y el vintage, con ciertos detalles de Asia, de Nueva York y, por supuesto, de Palermo.
Abierto de 8 al cierre, ofrece desayunos, breaks, almuerzos ejecutivos, meriendas, happy hours, after office y cenas.

aceite de canola
ahora en Holanda

El aceite KROL de canola continúa su crecimiento, ahora a nivel internacional. Producido por Amerika 2001 SA en la Estancia Santa María (Entre Ríos) comienza a exportarse a Holanda, y se convierte en el primer aceite de canola de bandera argentina en llegar al viejo continente. Ahora, con su nuevo packaging especialmente diseñado para el consumidor holandés, la empresa abre las puertas al exigente mercado de la Unión Europea.

ATILIO AVENA

GRAN RESERVA

Barlèt 1

ESTA ES UNA HISTORIA QUE TARDO MAS DE 90 AÑOS EN ESCRIBIRSE.

En la década del 30, el joven Atilio Avena, descendiente de inmigrantes piamonteses, comenzaba el cultivo de su primer pequeño viñedo. Hoy, con 97 vendimias vividas, recibe orgulloso de las dos generaciones que le siguen la coronación de su trabajo: un blend elaborado a base de uva Malbec de nuestros añosos viñedos, amalgamado con uvas Shiraz, Cabernet Sauvignon y Merlot. Su reposo de 10 meses en barricas de roble nuevas colaboró para hacer de este vino el mejor homenaje a nuestro fundador.

ATILIO AVENA GRAN RESERVA BARLET 1.
SOBRAN LAS PALABRAS.

Bodega
ATILIO AVENA
www.atilioavena.com.ar

BARLÉT: BARRIL DE 5 LT UTILIZADO HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XX EN LA REGIÓN PIAMONTE, ITALIA.

el brillo de Colección Privada

La línea Navarro Correas Colección Privada renovó su presentación, cambiando la tradicional botella esmerilada por una botella brillante. Esta línea, que se caracteriza por exhibir en sus etiquetas exclusivas obras de artistas argentinos, ahora cuenta con el brillo adicional que le aporta este nuevo diseño. La línea Navarro Correas Colección Privada, la más clásica de esta bodega argentina, está compuesta por siete vinos tintos varietales; Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Pinot Noir, Merlot, Bonarda y el trivarietal Cabernet-Malbec-Merlot; dos vinos blancos; Sauvignon Blanc y Chardonnay, y un vino rosado elaborado a partir de Malbec.

M, delicias gourmet en Pilar

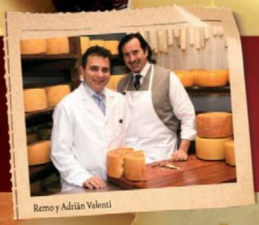
En la planta baja del edificio Bureau, a la altura del km 49,5 de la Ruta Panamericana, en Pilar, M ofrece una amplia carta de autor: variedad de carnes rojas, pescados, pastas, risottos y una generosa carta de vinos que incluye más de 70 etiquetas, albergadas en una cava que se encuentra a la vista. No se pierda los lumaconi rellenos de ricotta, jamón natural y parmesano con salsa de tomates, un toque de crema y muzarella y provolone gratinado. O el Lomo con fonduatta, grillado sobre tortino de papa con crema de quesos, sólo por mencionar algunos. Es ideal si debe hacer una reunión de negocios. Cuenta con conexión Wi-Fi y personal bilingüe. www.mrestaurant.com.ar

nuevo Gran Syrah de San Juan

Que la provincia de San Juan elabora cada vez mejores vinos, ya no es una novedad para nadie. Con la variedad Syrah a la cabeza, emblema de la provincia por su adaptación a sus terruños y su clima soleado, San Juan comienza a posicionarse con mayor peso en el mapa vitivinícola local. Esto queda bien demostrado con el lanzamiento de un nuevo vino de alta gama: el Gran Syrah de Finca Las Moras 2004, un blend de Syrahs, provenientes de los tres valles más importantes de la provincia en los que se cultiva la vid. Así, con Syrah del valle de Tulúm a 650 metros, del valle de Zonda a 780 metros y del valle de Pedernal a 1350 metros, ensamblados inteligentemente por el flamante enólogo Eduardo Casademont, se logró este vino de aromas intensos, complejo y gran estructura. Su precio en vinoteca es de $75.

Gold Label cambió de botella

La marca escocesa líder en el mercado del whisky, Johnnie Walker, cambió el packaging de una de sus etiquetas más preciadas, Johnnie Walker Gold Label. La nueva botella realza algunos de los muchos atributos del producto y se presenta en cristal traslúcido que deja ver su clásico color oro, que la leyenda atribuye a la inclusión de Clynelish, uno de los whiskies principales de su blend. Esta bebida fue concebida originalmente por Alexander Walker como un whisky de celebración para conmemorar el centenario de la casa en 1920. Ideal para un regalo especial.



Remo y Adrián Valenti

Secretos del Afinador

El arte de los Maestros Afinadores deslumbra en las consagradas tablas Valenti.
Combinando los mejores quesos y fiambres de la Argentina y el mundo. Equilibradas en sabores, con productos especialmente seleccionados y madurados en nuestras cavas para ser disfrutado en su mejor momento.

Valenti

0800 88 VALENTI (82536)

Suscribite a Notas del Afinador en WWW.VALENTI.COM.AR

MERCADO JURAMENTO
JURAMENTO 2527 LOCALES 1,2,3 Y 4 - TEL. 4782-1305

SOLDADO
SOLDADO DE LA INDEPENDENCIA 1185 - TEL. 4775-2711

OBLIGADO
VUELTA DE OBLIGADO 1820 - TEL. 4783-0324

PATIO BULLRICH
POSADAS 1245, LOCAL 224 - TEL. 4815-3080/90

SALGUERO
SALGUERO 2691 - TEL. 4511-6555

REINAUGURACIÓN - MAYO 2008

Mixer Metálico con Picador y Batidor HR 1366. 600 W de potencia. Cuchillas "doble acción" que cortan en forma vertical y horizontal, para obtener preparaciones más homogéneas. Estas cuchillas son perfectas para cortar, por ejemplo, el chocolate. Varilla metálica antisalpicaduras. Función "Turbo". Accesorios: picador extra grande, batidor metálico y vaso graduado de 1 lt.

placer de otoño

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo – Producción de Liliana Cameroni

tarteletas de chocolate y albahaca

INGREDIENTES

Para la masa

100 g de chocolate semiamargo
300 g de harina
150 g de manteca
50 g de azúcar
1 yema
• Sal, una pizca
• Agua helada c/n

Para el relleno

500 ml de crema de leche
1 taza de hojas de albahaca
400 g de chocolate amargo
6 yemas
80 g de azúcar
200 ml de crema batida a punto chantilly
25 g de azúcar
• Hojitas de albahaca

Varios

• Chocolate para rallar
• Hojas de albahaca para decorar

PROCEDIMIENTO

Para la masa

Pique el chocolate con el mixer, derrita a baño María y reserve. Coloque la harina, la manteca cortada en trocitos y el azúcar en el recipiente de una procesadora, pulse hasta que quede como migas de pan o arenado. Puede hacerse con un tenedor en un bol.

Pase a un bol, agregue la sal y forme la masa con las yemas, el chocolate derretido y suficiente agua helada. Una sin amasar.
Divida en porciones y forre 10 tarteletas, pinche la base con un tenedor y hornee a fuego mínimo durante 10 minutos.
Deje enfriar.

Para el relleno

Pique el chocolate con el mixer, coloque en un bol. Hierva la crema con las hojas de albahaca, cuele sobre el chocolate y revuelva para que se derrita; deje entibiar. Agregue las yemas y los 80 g de azúcar. Rellene las tarteletas preparadas y hornee a fuego mínimo de 30 a 40 minutos. Retire, deje enfriar, y lleve a la heladera.
Para servir acompañe con una cucharada de crema batida con azúcar y decore con hojitas de albahaca y chocolate rallado.
(Para 10)

guía de vinos

En esta edición, *elgourmet.com* presenta una nueva guía especializada para los amantes del buen beber. Novedades e información para paladares exigentes.

Por Maco Lucioni

Vinos para todos los días

Los Haroldos Malbec Rosé 2007

Luján de Cuyo, Tupungato y San Carlos
Bodega Los Haroldos, $ 10

Una de las incorporaciones más recientes a la línea de varietales de esta tradicional bodega mendocina perteneciente a la Familia Falasco es un rosado elaborado en un 100% con uva de la variedad Malbec, de nariz muy frutada que recuerda a las frutillas, a las frambuesas y a las cerezas maduras. Se percibe en la boca un leve dulzor que lo hace muy accesible a todo tipo de paladares, también una leve sensación tánica y, nuevamente, mucha fruta. Bueno para acompañar picadas y fiambres en general.

Quara Cabernet Sauvignon 2006

Cafayate, Salta
Bodega Finca Quara, $ 14

Los vinos de esta bodega salteña, rebautizada con el nombre Finca Quara, siempre se caracterizaron por su buena relación calidad/precio. No es la excepción en el caso de este Cabernet Sauvignon de aromas especiados, con recuerdos de pimienta negra combinados con aromas terrosos y frutales, en los que se nota la influencia del clima norteño. De taninos presentes, amables y nada agresivos, en el final de boca se perciben los tres meses que pasó en madera. Por precio, es una buena opción para asados multitudinarios.

Vinos para paladares inquietos

Alma Mora Chardonnay 2007

San Martín, Valle de Tulúm, San Juan
Bodega Finca Las Moras, $ 16

Alma Mora, lanzada el año pasado, es la línea intermedia de la bodega Finca Las Moras, emprendimiento del Grupo Peñaflor en la provincia de San Juan. Este Chardonnay es el blanco que completa la línea junto a otros tres varietales tintos. Es bien frutado, con notas de banana y ananá, y un leve tostado producto de que sólo 30% del vino tuvo un corto paso por madera. Amable, bastante persistente y de buena untuosidad, es una opción muy versátil que se va a adaptar bien a una gran variedad de platos a base de carnes blancas, pastas y preparaciones frías.

Finca La Linda Torrontés 2007

Cafayate, Salta
Bodega Luigi Bosca, $ 25

Por primera vez, la bodega Luigi Bosca emprende un proyecto fuera de las fronteras mendocinas con la incorporación de este Torrontés de Cafayate, elaborado en Salta, a su línea joven Finca La Linda. Es un blanco seco de marcadas notas frutales y otras florales más sutiles. En la boca es intenso, de buena persistencia, acidez refrescante y leve amargor final que no molesta. Va a quedar bien con platos acordes de sabor intenso, que le compitan de igual a igual.

Vinos para ocasiones especiales

AVE Malbec 2006

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
Proyecto Mas, $ 38

La 2006 es la segunda cosecha que ve la luz de este vino elaborado por la bodega Proyecto Mas, que cuenta con la asesoría del italiano Alberto Antonini, uno de los consultores enológicos más importantes que asiste desde hace varios años a un puñado de productores locales y extranjeros en la Argentina y en Chile. Se trata de un tinto moderno, de buena expresión aromática y gran tipicidad varietal, de aromas que recuerdan claramente a las ciruelas pasas, las especias como el clavo de olor y una madera muy bien integrada. Estructura media, sólido, y de taninos firmes y dulces. Ha mostrado una mejora significativa respecto de la cosecha anterior. Muy buena opción por precio.

Masi Tupungato Paso Doble 2006

Tupungato, Mendoza
Bodega Masi Tupungato, $ 49

Este singular vino es un corte de 70% de Malbec y 30% de la variedad Corvina, esta última inexistente en nuestro país hasta la llegada de Masi Tupungato, una empresa de Masi Agrícola, prestigiosos productores de Amarone de la zona del Véneto, de donde es originaria. La uva es sometida a un proceso de leve pasificación y está elaborado por doble fermentación, con lo que se obtiene un producto amable y accesible a gran variedad de paladares, de aromas frutados y levemente especiados, algunas notas terrosas y de uva pasa. Es ligero, pero con personalidad y cuerpo medio. Una rareza que vale la pena probar.

Vinos de guarda

Durigutti Malbec Reserva 2003

La Consulta y Lunlunta, Mendoza
Durigutti Wines, $ 90

Gran creación de Pablo y Héctor Durigutti, dos hermanos mendocinos que hace ya varios años asesoran bodegas y llevan adelante la enología de algunos vinos muy importantes. Se trata de un *blend* 50/50 de Malbecs de dos regiones diferentes, en donde Pablo se ocupó de vinificar la uva de Lunlunta en Maipú y Héctor la de La Consulta en el Valle de Uco, para luego pasar por separado veinte meses en barricas de roble nuevo. Es un vino muy elegante, complejo y equilibrado, con notas de chocolate y fruta en su punto óptimo de maduración. La madera está muy bien integrada con el vino, de buena persistencia, y taninos redondos y dulces. Todavía se puede guardar varios años, sin embargo, hoy se encuentra en gran forma. Difícil de conseguir, pero muy recomendable.

Doña Silvina Malbec Reserva 2005

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza
Bodega Krontiras, $ 130

Bodega Krontiras es el proyecto de Constantinos Krontiras, un empresario de origen griego que luego de enamorarse de Mendoza decidió apostar al Malbec argentino. La producción está al mando del enólogo griego Panos Zoubolis, que elabora de vinos de alta calidad con un fuerte compromiso con la naturaleza, ya que todos los viñedos están manejados biodinámicamente, un concepto que va más allá de la agricultura orgánica. Apenas descorchado se muestra un poco cerrado, luego aparecen las notas frutales y florales, la vainilla y un carácter mineral. Tiene muy buena estructura en boca, es de taninos firmes que denotan que se trata de un vino todavía joven que ganará mucho con el paso del tiempo.

detrás de la **etiqueta**

Conocer la historia de un vino enriquece la manera de descubrirlo. En este caso, nos enfocamos en *Cheval des Andes*, una creación producto del esfuerzo conjunto de Château Cheval Blanc, de Francia, y bodega Terrazas de los Andes, de Argentina.

Por Maco Lucioni – Foto gentileza LVMH Group

Todos los vinos tienen una historia que se remonta a cómo fueron ideados o pensados por sus creadores, pero no son muchas las que valen la pena contar. Sin dudas uno de ellos es Cheval des Andes, un vino en el que se combina el *savoir faire* francés con el *terroir* argentino, y la expresión local de sus variedades, características que generan un vino excepcional.

Todo comenzó en uno de los viajes de Pierre Lurton y su mujer a la Argentina, tierra creadora de grandes vinos, que para aquella época comenzaban a sorprender al mundo. Pierre Lurton es el director general de Château Cheval Blanc, un Premier Grand Cru Classé "A" de St. Emilion ubicado en la margen derecha del río Dordogne, en Bordeaux, que se caracteriza por tener grandes extensiones plantadas con Merlot, la variedad estrella de ese lado del río. Sin embargo, Cheval Blanc es un vino de corte dominado por la predominancia del Cabernet Franc, y resulta, sin dudas, uno de los vinos más importantes de la región y de los más prestigiosos del mundo. Este personaje de enorme relevancia para la vitivinicultura francesa, decidió hacer un poco de turismo de montaña, para lo cual fue llevado hasta la Estancia Los Chulengos, un campo de tres mil hectáreas surcado por arroyos y glaciares, enclavado en plena precordillera mendocina, en la zona de La Carrera en el departamento de Tupungato. Allí, junto a Fernando Palma, propietario del lugar, emprendieron una cabalgata montaña arriba que los llevó hasta una zona con una impactante vista panorámica del valle. En ese remoto lugar a tres mil metros sobre el nivel del mar, Pierre Lurton pidió ser fotografiado junto a su esposa en compañía de unos caballos blancos, situación que fue la disparadora de la idea de hacer una suerte de Cheval Blanc argentino o, en otras palabras, un vino que sea el

FICHA TÉCNICA

- **Nombre de la Etiqueta:** Cheval des Andes.
- **Enólogos responsables:** Pierre Lurton (Château Cheval Blanc y Château d'Yquem) y Nicolas Audebert (Chief Winemaker de Terrazas de los Andes).
- **Añadas:** 1999, 2001, 2002, 2004 y 2005.
- **Ubicación del Viñedo:** Vistalba, Mendoza, Argentina.
- **Superficie:** 38 hectáreas.
- **Rendimientos:** 30 hectolitros por hectárea, aproximadamente.
- **Características de las plantas:** sin injertos, sembrada en 1929, dos plantas completas por botella.
- **Suelo:** arcilla, limo y gravilla. Bajo y muy permeable.**Riego:** por inundación con aguas de deshielo de la Cordillera de los Andes.
- **Sistema de conducción y poda:** espaldero bajo con poda Guyot.
- **Cosecha:** manual efectuada entre marzo y abril.
- **Crianza:** 100% del vino pasó 18 meses en barricas de roble francés nuevo.

producto de la unión de Cheval Blanc con Terrazas de los Andes, en una conjunción de espíritu francés, historia y conocimiento, con las variedades, el *terroir* y la infraestructura local.

Con esta idea, se pusieron a trabajar junto al que era en aquel entonces el enólogo jefe de Terrazas, Roberto de la Mota, en la búsqueda del viñedo y la selección de las variedades. Ambos sabían que ese vino tan especial no podía ser otra cosa que un *blend*, es decir, un vino elaborado con diferentes variedades combinadas magistralmente para obtener la mejor expresión posible y donde el arte del *assemblage* se viera reflejado en el producto final. No pasó mucho tiempo hasta que la primera botella de Cheval des Andes viera la luz con la cosecha 1999. Con el reciente lanzamiento de Cheval des Andes 2005, ya son cinco las etiquetas elaboradas de este vino hasta el momento. En las primeras tres cosechas, el Cabernet Sauvignon, era la variedad predominante en el corte, y a medida que los años fueron pasando, la elaboración se orientó más hacia el lado del Malbec, la variedad más representativa de nuestro país, hasta llegar a una participación mayoritaria de 60% en la última cosecha.

Actualmente, la elaboración de Cheval des Andes se encuentra a cargo de Pierre Lurton y Nicolas Audebert. Este último es parte del comité técnico de bodega Terrazas de los Andes, especializado en el arte de combinar vinos gracias a la experiencia adquirida durante cinco años como enólogo de Krug, Veuve Clicquot Ponsardin, y Moët & Chandon, tres de las casas champañeras más importantes. Es un amante de los caballos y, en especial, del polo, afición que lo llevó a soñar con otro proyecto que acaba de concretarse el pasado 17 de abril con la inauguración de Cheval des Andes Vine Loft: la construcción de un campo de polo, para practicar este deporte en medio de los viñedos de Cheval des Andes, con la imponente cordillera de fondo. Un sueño más para enriquecer una historia que recién comienza.

LOS CORTES

- **Cheval des Andes 1999:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec.
- **Cheval des Andes 2001:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec.
- **Cheval des Andes 2002:** 56% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec, 4% Petit Verdot.
- **Cheval des Andes 2004:** 55% Malbec, 43% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot.
- **Cheval des Andes 2005:** 60% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 7% Petit Verdot.

Chocolatier
Lion d'Or

"Exquisita creación, un delicado biscuit relleno de praline de almendras y avellanas, recubierto por una finísima película de almíbar acaramelado."

Corrientes 1469 Tel.: 4374-9570 - Soldado de la independencia 1135 Tel.: 4779-1209
Chocolatier.liondor@fibertel.com.ar - www.chocolatierliondor.com.ar

Aura

Serena simplicidad

Por Guadalupe Henestrosa
Fotos de Javier Picerno

Estilo: restó-bar.
Capacidad: 28
Chef: Luciano Di Blas.
Historia: tras cumplir un año, Aura, el restaurante del hotel Blue Tree Buenos Aires, se ha convertido en un clásico del barrio. Además de servir los desayunos para los huéspedes del hotel y encargarse del *room service*, funciona como un restaurante abierto a todo el público.
Ambientación: la decoración despojada y de líneas netas –con algún aislado toque barroco en las arañas de caireles y en unos pocos sillones de estilo– transmite modernidad y elegancia. Una iluminada barra de tragos, en el fondo, suma un aire descontractarado.
Platos: de cocina internacional moderna. Esto es, la comida de las grandes ciudades del mundo en el siglo XXI: una combinación de pastas, ensaladas, *wok* y carnescon influencias orientales y mediterráneas. En la carta de Aura, se suma un toque de autor, con especial énfasis en el producto, y en la búsqueda de nuevos sabores y texturas.
Sugerencias: para un almuerzo liviano, las ensaladas son excelentes: la Recoleta (lechuga, rúcula, salmón ahumado y nueces, servida con salsa de limón, $ 20) y el *mezclum* de hojas de la huerta con camarones, salmón ahumado y nueces, acompañado con tempura de brócoli y salsa de limón ($ 26). Para los principales, la bondiolita de jabalí en dos cocciones con reducción de *cointreau* y café, acompañada con parrillada de la huerta y papas rústicas con sal en cristales ($ 43), o el grillé de salmón rosado con pasta *nero di sepia* y suave crema de azafrán ($ 39). Entre los postres, el delirio de chocolate (brownie en dos tonos, con helado de *gianduia* –pasta de chocolate y avellanas– ($ 19), o la panacota de lima y jengibre sobre biscuit de almendras y *coulis* de frambuesa ($ 16).
Vinos y bebidas: la carta de vinos, brevísima, incluye pocas etiquetas y precios moderados (el tope lo da un Malbec Luigi Bosca, de $ 80). Se destacan varios vinos orgánicos (Vinecol) de excelente calidad. Hay vino por copa ($ 12) y una importante barra de tragos (los más tradicionales, de $ 12 a $ 15).
Servicio: profesional. Suma, al servicio gastronómico, la atención personalizada del ámbito hotelero.
Para no perderse: las empanadas criollas (dos unidades servidas salsa picante, $ 9)
Curiosidades: además de 17 hoteles en Brasil, la cadena Blue Tree tiene otro en Bariloche. Allí, el restaurante también se llama Aura.
Tips:
• Los platos resultan bien abundantes, aunque no para compartir.
• Los desayunos no son sólo para los huéspedes (salvo que el hotel tenga ocupación plena). Se puede disfrutar de un desayuno buffet completo por $ 22. También hay otras variantes: el saludable ($ 20) y el continental ($ 17).
• Al mediodía, se organizan eventos corporativos.
• Tiene platos vegetarianos.
Salvedades: el restaurante está instalado en el mismo ambiente que el lobby del hotel. Sin embargo, una inteligente distribución garantiza la total independencia de los dos servicios, con lo que se logra gran funcionalidad sin perder tranquilidad e intimidad.
Reservas: de acuerdo con la ocupación del hotel. Conveniente consultar.
Sector fumador: no.
Precio promedio: $ 60 por persona (si se pide a la carta).
Data: Laprida 1910 (esq. Peña). Tel.: 5199-8399. www.bluetreehotels.com.ar. Todos los días de 12 a 23 (para almuerzo y cena). Abierto desde la mañana para desayunos y servicio de bar. Wi-Fi. Seguridad. Tarjetas.

brandforce.com

¿De qué varietal es tu momento?

subí tu foto en la web

puede ser elegida para la próxima contraetiqueta

Sacate una foto con tu varietal preferido y compartí tu momento Finca El Portillo en

www.elvarietaldelmomento.com

Las mejores fotos aparecerán en la contraetiqueta de los vinos Finca El Portillo.

MALBEC	CABERNET SAUVIGNON	SAUVIGNON BLANC	ROSADO DE MALBEC	CHARDONNAY	MERLOT	TEMPRANILLO
AMISTAD	FAMILIA	NATURALEZA	ROMANCE	DIVERSIÓN	RELAX	HUMOR

FINCA
EL PORTILLO

BY BODEGAS SALENTEIN

PROMOCIÓN VÁLIDA DESDE EL 5/5/2008 AL 5/7/2008. VER BASES Y CONDICIONES EN WWW.ELVARIETALDELMOMENTO.COM. BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

BoBo

RAPSODIA BOHEMIA

Por Guadalupe Henestrosa – Fotos gentileza de BoBo

Estilo: cocina de autor, pensado como mucho más que un restaurante del hotel boutique.
Capacidad: 56.
Chef: Adrián Sarkissian. Se hizo cargo de la cocina el año pasado, luego de pasar por el Ceasar Park y Olsen.
Historia: El hotel boutique BoBo es uno de los más prestigiosos de Buenos Aires. Funciona desde hace 4 años en una hermosa casona de Palermo. El año pasado, el restaurante fue remodelado y reabierto con nueva carta.
Ambientación: pisos originales, techos altos, iluminación bien pensada y *boisserie* reciclada se mezclan con muebles de líneas netas en los que predomina el blanco y el negro. Las mesas bajas, con sillones amplios, se distribuyen en tres áreas. La barra domina el salón del fondo. La recepción del hotel pasa inadvertida, dejándole todo el protagonismo al restaurante.
Platos: la cocina de Sarkissian es elaborada, simple y sofisticada a la vez. Bucea en las diferentes vertientes étnicas para aportar interesantes toques de fusión, texturas, temperaturas y sabores.
Sugerencias: se puede empezar con unos *dumplings* de pato confitado con syrup de jalapeño, ensalada de hierbas y hojas verdes ($27), un plato de sutiles aires orientales. O con un pulpo español con ensalada de rúcula, manzana, hinojo y palta con salsa de curry verde ($42). Para los principales, se destacan el lomo de cordero con frutos secos, emulsión de zanahorias y especias, ensalada de lentejas, hierbas y salsa de yogurt y cilantro ($44), y el magret de pato con panqueque de maíz, escabeche de hongos y relish de remolachas ($48). La pastelería está a cargo de Franco Bertolone y se destaca la *crème brûlée* de coco, limas y peras con *short bread* de pistachos ($19).
Vinos y bebidas: el sommelier Luciano Gorostiague ha organizado una carta con una gran variedad de etiquetas. Se destaca la selección de vinos de guarda propios. Los precios van desde $32 (Ruca Malén Merlot) hasta algunas estrellas como el Achával Ferrer-Finca Altamira 2004, de $620. Vino y champagne por copas (desde $13). Se destaca a la coctelería de autor.
Servicio: muy profesional, atento a los menores detalles.
Para no perderse: la causa de centolla fueguina, maracuyá y lima, con una ensalada de pepinos y tapenade ($32).
Y el semifreddo de cítricos con mango, moras y pomelo ($18).
Curiosidades: el nombre BoBo proviene de la combinación de las palabras del inglés *bourgeois* y *bohemian* (burgués y bohemio). Este término fue acuñado por el escritor estadounidense David Brooks para definir a una nueva generación de consumidores que busca una mezcla de confort y conciencia ambiental y social.
Tips:
• Excelente selección de panes: una verdadera tentación.
• Además de la carta, al mediodía hay un excelente menú ejecutivo (enrtada, principal, postre, una bebida y café, $40).
Reservas: recomendadas, especialmente los fines de semana.
Sector fumador: sí, en un amplio patio techado.
Precio promedio: $100 por persona.
Data: Guatemala 4882, Palermo, Buenos Aires. Tel.: 4774-0505. www.bobohotel.com Lunes a Viernes de 8 y 30 al cierre. Sábado y domingo, de 12 al cierre. Wi-Fi. Tarjetas.

LA OVEJA ROJA DE LA FAMILIA

Quilmes Red Lager

UNA NUEVA VARIEDAD PARA DESCUBRIR TUS SENTIDOS.

Presentamos Quilmes Red Lager, la Cerveza Roja de Quilmes.

Quilmes Red Lager cuenta con un color cobrizo obtenido por una combinación perfecta de maltas seleccionadas. Esta amalgama de finas maltas permite lograr naturalmente el color que proviene de los taninos de la cebada.

Su delicado amargor, tenue pero obligatorio, logra equilibrarse con un sutil sabor cremoso logrando un cuerpo refinado.

Y su aroma fino y notable a lúpulo característico de la variedad Cascade, nos regala un sabor único para esta cerveza.

Quilmes Red Lager, una nueva variedad para descubrir tus sentidos.

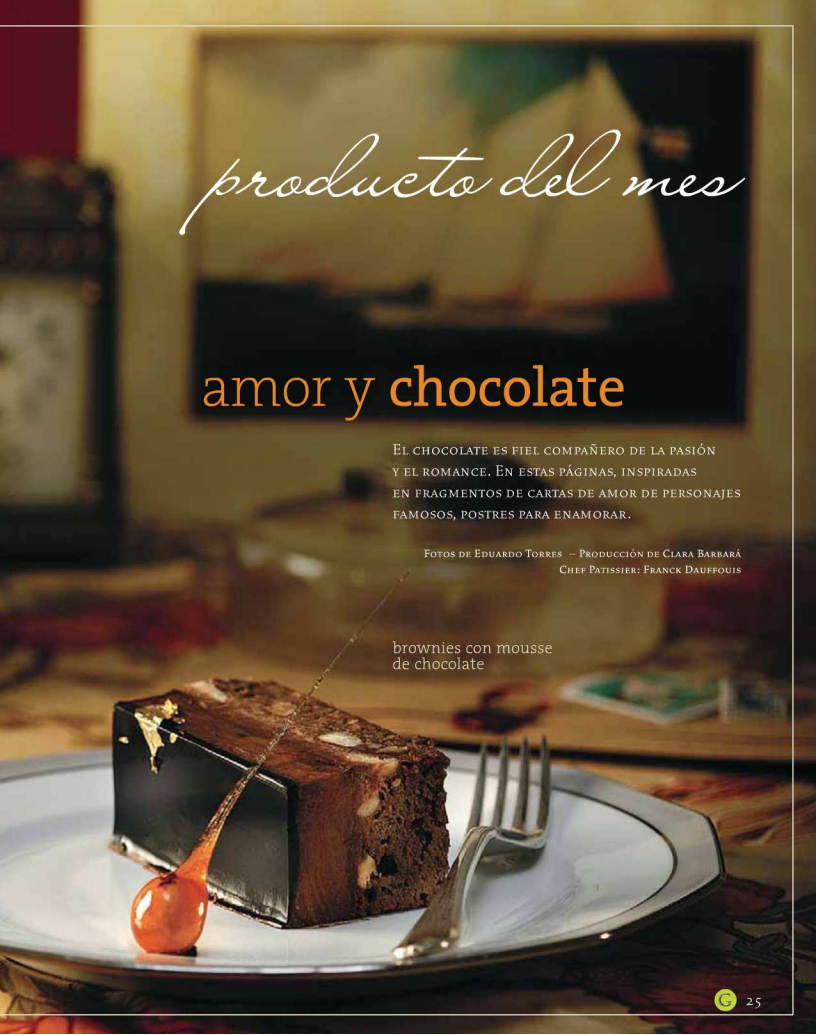
BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

producto del mes

amor y **chocolate**

El chocolate es fiel compañero de la pasión y el romance. En estas páginas, inspiradas en fragmentos de cartas de amor de personajes famosos, postres para enamorar.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Clara Barbará
Chef Patissier: Franck Dauffouis



brownies con mousse de chocolate

brownies con mousse de chocolate

Para los brownies

INGREDIENTES

125 g de manteca
80 g de chocolate picado
10 g de crema de leche
2 huevos
100 g de azúcar
55 g de azúcar rubio
55 g de harina 0000
50 g de avellanas
25 g de almendras
25 g de nueces

PROCEDIMIENTO

Derrita la manteca con el chocolate picado y agregue la crema. Emulsione los huevos con los azúcares y luego una las dos preparaciones. Incorpore la harina y las frutas secas. Luego vierta en un molde enmantecado y enharinado, y cocine en un horno a 180° C por 14 minutos.

Para la mousse de chocolate

INGREDIENTES

250 g de chocolate
230 g de manteca pomada
8 claras
32 g de azúcar impalpable

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate a baño María y agregue la manteca pomada. Aparte, bata las claras a nieve con el azúcar y, delicadamente, incorpórelas a la preparación anterior. Reserve.

Para el fondant de chocolate

INGREDIENTES

1 k de fondant
• Cacao c/n

PROCEDIMIENTO

Derrita el fondant con el cacao. Para utilizarlo, debe estar a 32° C.

Para las avellanas caramelizadas

INGREDIENTES

100 g de avellanas sin piel
200 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Realice con el azúcar un caramelo a 165° C. Bañe las avellanas con el caramelo con la ayuda de un palillo y deje secar. Consérvelas en una caja hermética.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En una cintura pequeña, coloque la base del brownie. Encima, vierta la mousse, alise y congele. Vierta el fondant en una capa fina y lleve a frío. Disponga en un plato el brownie y decore con una avellana caramelizada.

(Para 10)

De Henry Miller a Brenda Venus

Me gustaría poder escribirte en ruso, en azteca, en armenio y en iraní. Porque creo limitada. Eres lo que los griegos llaman "nada en moderación". Eres Mona, Anaïs, Lisa, tout le monde, todas combinadas. Fuego, aire, tierra, océano, cielo y estrellas. Y ahora un hombre de 87 años, locamente enamorado de una mujer joven que me escribe las más extraordinarias cartas, que me ama a morir, que me mantiene vivo y enamorado (un perfecto amor por vez primera) que me escribe tan profundas y emocionantes reflexiones que me siento feliz y confuso como sólo un adolescente podría estarlo. (...) ¿Merezco realmente tan hermosas dogías como tú me dedicas? Haces que me pregunte quién soy exactamente, si me conozco en realidad y qué soy. Me tienes en el misterio. Por lo cual aún te amo más. (...) Los dos hemos sido bendecidos. No somos de este mundo. Somos las estrellas y el universo de más allá.

Larga vida a Brenda Venus. ¡Dios le conceda dicha, plenitud y amor eterno!

Para los que ven más allá.

BODEGA
Navarro Correas
SABER ELEGIR

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

pain perdu chocolate con *brioche*

G G

Para la brioche

INGREDIENTES

1 brioche cortada en rodajas de 1, 5 cm
125 g de leche
125 g de crema de leche
2 huevos
100 g de azúcar
20 g de cacao
• Manteca c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la leche, la crema de leche, los huevos, el azúcar y el cacao, y reserve la mezcla. En una sartén antiadherente, coloque un poco de manteca y azúcar sobre el fuego. Pase las rodajas de brioche por la mezcla anterior y dórelas en la sartén. Reserve.

Para la pulpa de frambuesas a la canela

INGREDIENTES

250 g de frambuesas
80 g de agua
85 g de azúcar
1 rama de canela

PROCEDIMIENTO

Hierva el agua, el azúcar y la canela. Agregue las frambuesas y retire en el primer hervor. Reserve.

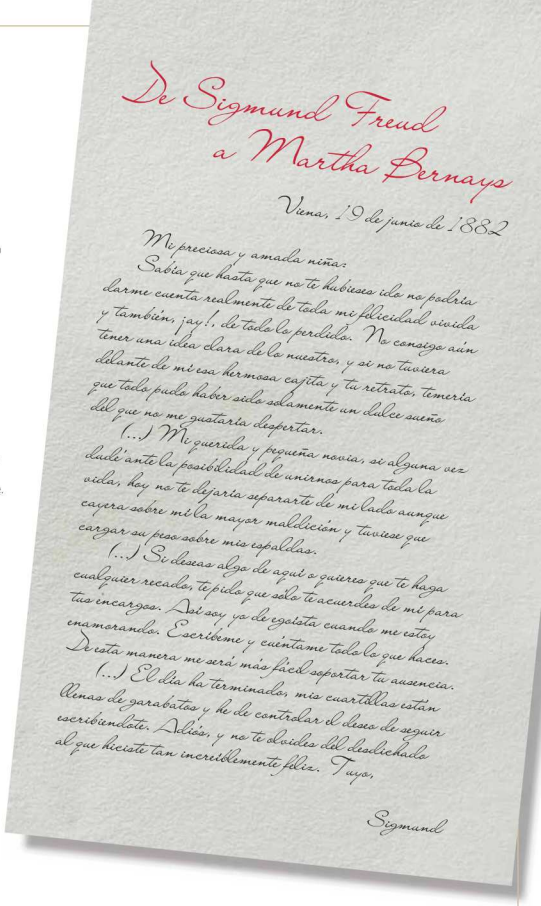
Para el sorbet de esmeralda

INGREDIENTES

60 ml de agua
200 g de azúcar
20 g de glucosa
220 g de chocolate
1 clara de huevo

PROCEDIMIENTO

Haga un almíbar con el agua, el azúcar y la glucosa, vierta poco a poco sobre el chocolate picado y vuelva a hervir. Una vez fría la mezcla, pase por la máquina de helado, agregando la clara de huevo.


De Sigmund Freud
a Martha Bernays

Viena, 19 de junio de 1882

Mi preciosa y amada niña:

Sabía que hasta que no te hubiese ido no podría darme cuenta realmente de toda mi felicidad vivida y también, ¡ay!, de toda la perdida. No consigo aún tener una idea clara de la nuestra, y si no tuviera delante de mí esa hermosa cajita y tu retrato, temería que todo pudo haber sido solamente un dulce sueño del que no me gustaría despertar.

(...) Mi querida y pequeña novia, si alguna vez dudé ante la posibilidad de unirnos para toda la vida, hoy no te dejaría separarte de mi lado aunque cayera sobre mí la mayor maldición y tuviese que cargar su peso sobre mis espaldas.

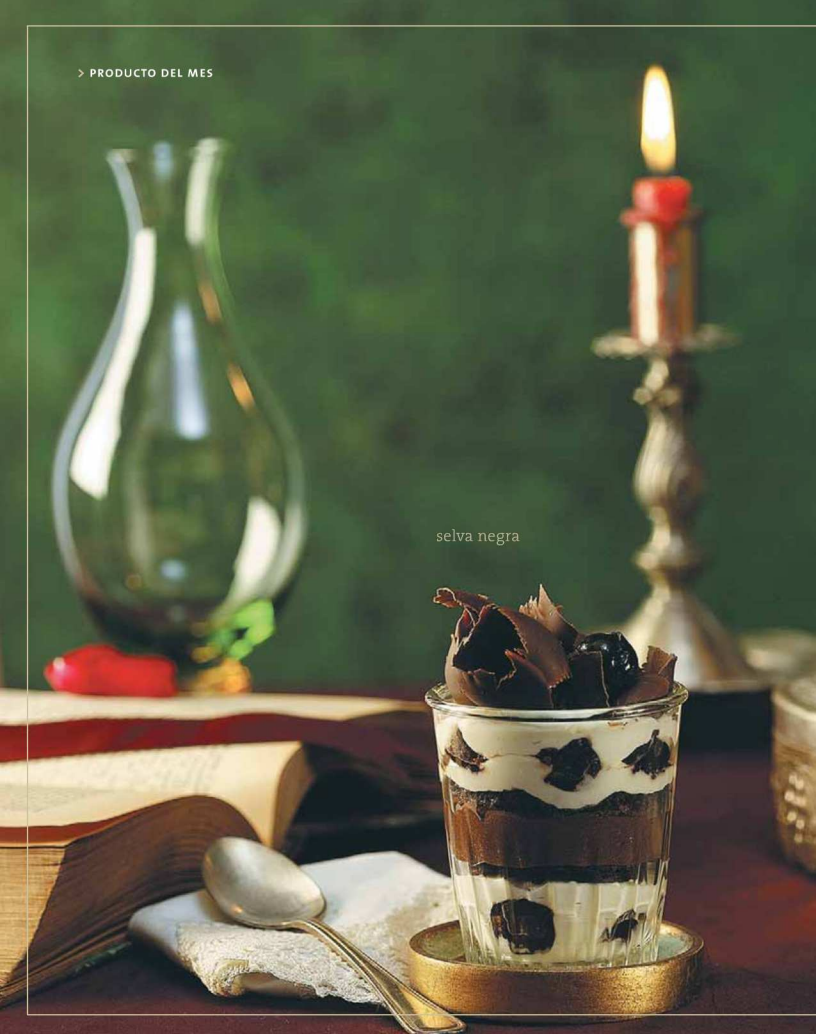
(...) Si deseas algo de aquí o quiero que te haga cualquier recado, te pido que sólo te acuerdes de mí para tus encargos. Así soy, ya de egoísta cuando me estoy enamorando. Escríbeme y cuéntame todo lo que haces. De esta manera me será más fácil soportar tu ausencia.

(...) El día ha terminado, mis cuartillas están llenas de garabatos y he de controlar el deseo de seguir escribiéndote. Adiós, y no te olvides del desdichado al que hiciste tan increíblemente feliz. Tuyo,

Sigmund

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la brioche en el centro del plato. Sálsee con la pulpa de frambuesa a la canela y corone con el sorbet de esmeralda.
(Para 8)


selva negra

selva negra

Para la crema pastelera de chocolate

INGREDIENTES

2 huevos
3 yemas
250 g de azúcar
1 l de leche
30 g de cacao amargo
100 g de harina 0000
50 g de chocolate picado
50 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Blanquee los huevos y las yemas con la mitad del azúcar. Agregue la harina tamizada y mezcle. El resto del azúcar, incorpórelo en una cacerola junto con la leche y el cacao hasta que hierva. Incorpore la leche a la primera mezcla y lleve de vuelta al fuego para que se cocine por 3 minutos más después de que hierva. Incorpore la manteca fría con el chocolate picado. Vierta sobre una placa de acero inoxidable. Reserve cubriéndolo con un film a contacto.

Para el biscuit de chocolate sin harina

INGREDIENTES

5 claras de huevo
160 g de azúcar
115 g de yemas
20 g de cacao en polvo
• Manteca c/n
• Harina c/n

PROCEDIMIENTO

Realice un merengue francés con las claras y el azúcar. Vierta las yemas levemente batidas y termine con el cacao tamizado. Coloque sobre una placa enmantecada y enharinada. Cocine a 210° C por 5 minutos. Realice con un cortante círculos de un tamaño inferior al vaso en el que se va a servir el postre.

Para la crema chantilly

INGREDIENTES

500 g de crema de leche
82 g de azúcar impalpable
1/2 chaucha de vainilla
1/2 taza de cerezas amarena en almíbar

PROCEDIMIENTO

Bata la crema con el azúcar impalpable y las semillas de vainilla hasta alcanzar el punto chantilly. Agregue las cerezas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un vaso, coloque una capa de crema chantilly con las cerezas. Luego, una capa de biscuit embebido con el almíbar de las amarenas. Siga con una capa de crema pastelera, otro biscuit y termine con crema chantilly. Decore con un copo de la crema pastelera de chocolate.
(Para 10)

CONCURSO CLARIN DE CUENTOS

AGREGALE MISTERIO A TU VIDA.

Porque la vida te invita a crear, a descubrir sus secretos y a aceptar sus desafíos. Porque te gusta escribir y sabés que un buen cuento puede cambiar la vida de quien lo lee. Pero también de quien lo escribe. Ahora Ñ te da la posibilidad de que tu historia sea leída por miles de personas que, como vos, sienten un enorme placer al imaginar, pensar, y soñar otras realidades que nos enriquecen y nos hacen crecer. Escribí tu cuento. Porque tu historia se merece este desafío.

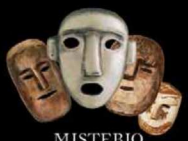
Ñ Y FINCA FLICHMAN TE INVITAN A PARTICIPAR DEL PRIMER CONCURSO CLARIN DE CUENTOS.

LAS 3 MEJORES OBRAS RECIBIRAN COMO PREMIO SU PUBLICACION EN REVISTA Ñ Y UN VIAJE PARA 2 PERSONAS A MENDOZA. DURANTE TRES NOCHES VISITARAN LA BODEGA DE FINCA FLICHMAN Y OTROS ATRACTIVOS DEL LUGAR (INCLUYE PASAJES Y HOSPEDAJE). ASIMISMO, SE SELECCIONARAN 2 MENCIONES ESPECIALES QUE SERAN PUBLICADAS EN EL SITIO DE INTERNET DE LA REVISTA Ñ. TODOS LOS GANADORES RECIBIRAN UNA COLECCION DE VINOS MISTERIO.

PARA INSCRIBIRSE O CONSULTAR BASES Y CONDICIONES INGRESAR DESDE EL 24 DE ABRIL HASTA EL 30 DE JUNIO DE 2008 A WWW.REVISTAENIE.COM. SOLO PODRAN PARTICIPAR AUTORES DE CUENTOS INEDITOS MAYORES DE 18 AÑOS DE EDAD.

FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE



MISTERIO

Ñ

Clarín

religieuse chocolat

C C C

Para la masa bomba

INGREDIENTES

1/2 **l** de leche
200 **g** de manteca
8 **g** de sal fina
8 huevos
250 **g** de harina 0000

PROCEDIMIENTO

Hierva juntos la leche, la manteca y la sal. Incorpore la harina tamizada de golpe y revuelva unos minutos. Retire del fuego y vierta los huevos uno por uno, mezclando enérgicamente hasta conseguir una masa lisa y homogénea. Coloque en una manga y disponga copitos de masa sobre una placa enmantecada y enharinada. Cocine en un horno a 230° C con la puerta levemente abierta por 20 a 25 minutos.

Para la crema pastelera de chocolate

INGREDIENTES

1 **l** de leche
250 **g** de azúcar
2 huevos
3 yemas
30 **g** de cacao amargo
100 **g** de harina 0000
50 **g** de chocolate picado
50 **g** de manteca

PROCEDIMIENTO

Blanquee los huevos y las yemas con la mitad del azúcar. Agregue la harina tamizada y mezcle. El resto del azúcar, incorpórelo en una cacerola junto con la leche y el cacao hasta que hierva. Vierta la leche en la primera mezcla y lleve de vuelta al fuego para que se cocine por 3 minutos más después de que hierva. Incorpore la manteca fría con el chocolate picado. Vierta sobre una placa de acero inoxidable. Reserve cubriéndolo con un film a contacto.

Para el fondant de chocolate

INGREDIENTES

1 **k** de fondant
• Cacao c/n

PROCEDIMIENTO

Derrita el fondant con el cacao. Para utilizarlo, debe estar a 32° C.

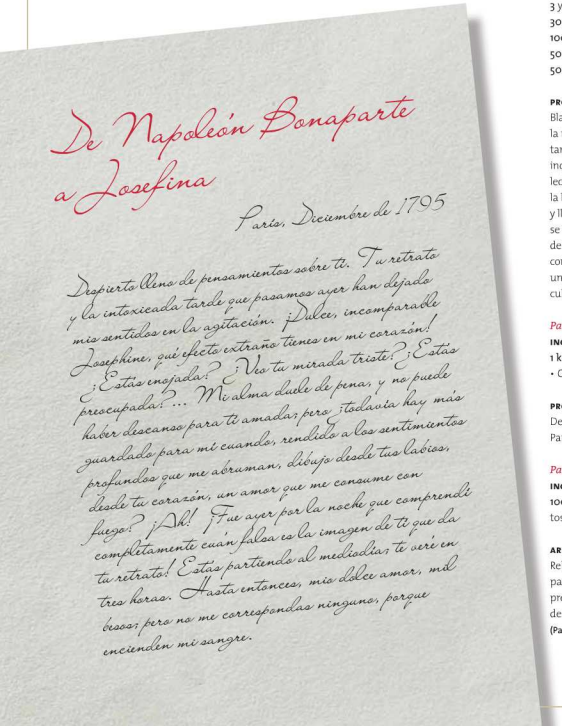
Para decorar

INGREDIENTES

100 **g** de *feves* (semillas) de cacao tostadas y picadas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Rellene las bombas con la crema pastelera y báñelas con el fondant preparado. Espolvoree con las semillas de cacao. Conserve en la heladera.
(Para 20)



pain au chocolat

Para los panes

INGREDIENTES

500 g de harina 0000
15 g de levadura fresca
10 g de sal fina
65 g de azúcar
1 huevo
1 cdta de malta líquida
210 g de leche

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes en la amasadora hasta que se forme el bollo. Si es necesario, vierta más agua. Retire la masa de la máquina y deje descansar. Desgasifique y coloque la masa en el freezer durante media hora, antes de utilizar.

Para el empaste

INGREDIENTES

280 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Estire la masa sobre la mesada enharinada dándole forma rectangular. Coloque el empaste sobre el centro de la masa estirada. Tape la manteca con la masa que sobra de los bordes. Presiónelos bien. Estire la masa y doble en tres. Presione los bordes, gire la masa y vuelva a estirar en forma de rectángulo. Doble en tres y presione los bordes. Deje descansar la masa en la heladera durante media hora. Saque de la heladera y repita la operación de estirado cuatro veces más. Guarde en frío hasta el momento de utilizarla.

Para el relleno

INGREDIENTES

1/2 k de chocolate amargo

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate a baño María y colóquelo en una manga. Realice unos cordones de chocolate sobre una placa con papel aluminio. Lleve a la heladera hasta que solidifique. Una vez frío, corte bastones medianos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Estire la masa hasta lograr un espesor de 2,5 mm, corte rectángulos de 4 x 6 cm y coloque una barrita de chocolate en el medio. Enrolle, coloque los panes sobre una placa, deje levar 2 horas y media a una temperatura de 28° C. Bata un huevo y pincele por encima de los *pains au chocolat*, cocine a 180° C por 16 minutos.

(Para 10)

esfera de chocolate blanco rellena

G G G

Para las esferas de chocolate blanco

INGREDIENTES

200 g de chocolate blanco

PROCEDIMIENTO

Realice esferas de chocolate blanco templado con un molde redondo, como si fueran huevos de Pascua y reserve.

Para el biscuit macaronado de chocolate

INGREDIENTES

3 claras
300 g de azúcar
125 g de polvo de almendras
15 g de cacao
20 g de miel

PROCEDIMIENTO

Realice un merengue con la claras y el azúcar. Vierta el polvo de almendras, el cacao y la miel en el merengue, y mezcle con movimientos envolventes. Coloque sobre una placa y cocine en un horno a 200° C por 5 minutos.

Para el corazón de maracuyá

INGREDIENTES

200 g de pulpa de maracuyá
100 g de agua
55 g de pectina
30 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Caliente los líquidos y vierta la pectina con el azúcar hasta que hiervan. Luego, coloque la mezcla en un molde para que se enfríe. Reserve.

Para la ganache

INGREDIENTES

100 g de crema
15 g de glucosa
20 g de manteca
180 g de chocolate
• Coco c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente la crema con la manteca y el coco. Agregue la glucosa y vierta todo al chocolate previamente picado. Mezcle suavemente hasta homogeneizar los ingredientes.

Varios

• Flores de violetas azucaradas

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En una media esfera de chocolate blanco, coloque el relleno del biscuit macaronado de chocolate, el maracuyá y la ganache. Caliente el borde de la media esfera y una completando la esfera. Decore el plato con flores de violetas azucaradas.
(Para 10)

AGRADECIMIENTOS

Gabriel del Campo. Anticuario.
Okko. www.okko.com.ar

Marlene Dietrich
a Ernest Hemingway

Creo que ya es hora de que te diga que pienso en ti constantemente. Lee tus cartas una y otra vez y habla de ti con algunos hombres selectos. He cambiado tu foto a mi alcoba y la mayoría de las veces que la observo me siento bastante impotente. (1951)

Ernest Hemingway
a Marlene Dietrich

Te estás poniendo tan hermosa que tendrán que sacar fotografías de tu pasaporte de 9 pies de altura. ¿Qué es lo que realmente quieres hacer en tu vida? ¿Romper el corazón de todas por una moneda de diez centavos? Siempre podrías romper el mío por una de cinco centavos y yo pondría la moneda.
(19 de junio de 1950, 4 am)

sale con **churros**

Nos enfocamos aquí en un rito que se remonta a nuestras raíces más profundas. Hablamos, lector, del chocolate en taza, a la manera española; y también, de la versión rioplatense, conocida como "submarino". Delicias que acompañaron tertulias en el siglo XIX, reuniones intelectuales en la avenida Corrientes, hasta convertirse en un símbolo de gratificación total.

Por Alejo Luna – Fotos de Eduardo Torres

No fue a través de los mayas ni de los aztecas que en estas tierras aprendimos a preparar el chocolate. Aquí lo trajeron los españoles... y se quedó entre nosotros. Durante la Colonia, fueron célebres las tertulias que las damas de la alta sociedad brindaban en sus salones, a veces animadas con música y bailes, en las que se ofrecían humeantes tazones de chocolate acompañados de buñuelos o pasteles. Además, cualquier invitado sabía que con el chocolate se daba por finalizada la visita y era de buena educación retirarse después. Según las crónicas de época, el que se servía en los salones de Mariquita Sánchez de Thompson era insuperable. Es posible que sus cocineras morenas siguieran las recetas que años más tarde compiló Juana Manuela Gorriti en su apasionante ***Cocina ecléctica***. Así lo sugirió: "Se pone una onza de chocolate previamente rallado, en cada taza, y se la llena con el agua o leche en que éste haya de hacerse. Se vacía en la chocolatera y se pone al fuego, removiendo sin cesar con el batido, para mezclarlo. Cuando comience a hervir, se quita del fuego, se bate durante dos minutos y se lo vuelve al fuego, batiendo y removiéndolo siempre. Cuando, con el segundo hervor, haya subido hasta el borde del recipiente, se lo quita del fuego otra vez; se lo bate durante otros dos minutos y se lo vuelve al fuego. Y cuando, subiendo aún, dé el tercer hervor, se lo quita del fuego, se bate y se sirve, si posible es en tazas parecidas a nuestras jícaras, que le conservan el calor y la cremosa espuma".

Por aquella época, los cafés también servían chocolate con bollos: en 1799, abrió el Café de los Catalanes en la actual esquina de Perón y San Martín, y dos años más tarde el Café de Marco –donde ahora está el Congreso Nacional–, al que concurrían Moreno, Belgrano, Castelli y Monteagudo, entre otros, en vísperas de la Revolución de Mayo. Más tarde, la política dejó lugar a la literatura y el arte, y con las primeras décadas del siglo XX, el tango y el cine se impusieron como ejes de conversación y debate. Acaso ese lugar hoy lo ocupe el fútbol.

A veces, por su patrimonio arquitectónico, o porque han sido escenario de acontecimientos históricos, o porque encierran en sus paredes un aura intangible que los vuelve únicos, algunos bares porteños fueron declarados "Notables" o de "Interés Cultural", figuran en todas las guías de viajes y los turistas los visitan como si se trataran de museos o sitios arqueológicos.

En Buenos Aires, hay innumerables bares y confiterías para sobrellevar el otoño. En algunos se toma chocolate caliente, a la manera española, en otros, también se sirve "submarino", que se prepara con leche hirviendo, se sirve en un vaso de vidrio alto con base metálica y se le coloca una barra de chocolate sólido que se deja derretir lentamente.

Los cafés dan abrigo, reparo; son un oasis en la ciudad donde encontrarse con un amigo, o nada más fijar la vista en el vacío y poner la mente en blanco. Un día de lluvia, puede ocurrir que sobrevenga una nostalgia inexplicable, una melancolía que muchos se apuran en llamar tanguera. Es el momento en el que el alma pide una gratificación, es el momento del del chocolate caliente (en taza o submarino), claro, servido con churros, testimonio vivo de nuestra herencia hispánica, o con otros dulces.

▸ **La Giralda.** Más que café, bar o confitería, es una lechería de las de antes. Emblemática,

En las **tertulias** de la **alta sociedad porteña** del **siglo XIX,** se servían **humeantes tazones de chocolate**. **Llegado** este **punto,** se daba por **terminada la visita** y era de **buena educación** retirarse después.

Emblemática, La Giralda es mucho más que un café. Con sus mesas de mármol y su típico cartel de neón, es un ícono de la intelectualidad porteña de los años 60 y 70. Allí, dice la leyenda urbana, se toma uno de los mejores submarinos con churros de la ciudad.

Fundado en 1858, el Café Tortoni es el más antiguo de la ciudad. Famoso por sus tertulias literarias y artísticas, en sus sillones se sentaron Jorge Luis Borges, Benito Quinquela Martín, Alfonsina Storni, Raúl González Tuñón, Roberto Arlt, Juan de Dios Filiberto y hasta Carlos Gardel, entre muchísimos otros notables.
Este año festeja sus 150 primeros años de vida.
Su chocolate caliente, claro, es un clásico.

un ícono de la intelectualidad porteña de los años 60 y 70. Aire bohemio de verdad, piso de mosaicos, paredes recubiertas de azulejos blancos, mesitas estrechas de mármol que invitan a la mediavoz, espejos biselados y un cartel de neón que ofrece submarino, Toddy y chocolate con churros. Inaugurada en 1935, desde 1951 La Giralda es propiedad de los hermanos José e Ivonne, a quienes se ve detrás de las campanas de vidrio que exhiben los sándwiches y trozos de pan dulce sobre el mostrador. Dos y tres veces por día, llegan bandejas repletas de churros: simples, rellenos de dulce de leche o bañados en chocolate, que acompañan las tazas humeantes o los jarritos de chocolate, la especialidad de la casa.

▸ **Café Tortoni.** Fundado en 1858, es el café más antiguo de la ciudad y debe su nombre al Tortoni del parisino Boulevard des Italiens, del que tomó la costumbre de poner mesas y sillas en la vereda. Cerca de 1880, se trasladó a su emplazamiento actual, y el 26 de octubre de 1894 abrió sus puertas a la flamante Avenida de Mayo, por lo que en la actualidad, ese día se conmemora el "Día de los cafés de Buenos Aires". Famoso por sus tertulias literarias y artísticas, en estos sillones se sentaron Julián Centeya, Jorge Luis Borges, Benito Quinquela Martín, Alfonsina Storni, Raúl González Tuñón, Roberto Arlt, Juan de Dios Filiberto y hasta Carlos Gardel, entre muchísimos otros notables. Este año, celebra 150 años de vida, aunque las mesas que alguna vez visitaron Federico García Lorca, Luigi Pirandello y Arthur Rubinstein, entre varios artistas extranjeros, hoy las disfruten nutridos grupos de turistas ansiosos por respirar aquella bohemia que hizo famosa a la Reina del Plata. En el invierno, llegan a despachar 150 docenas de churros y más de 600 chocolates, livianos o espesos, según la resistencia hepática del cliente. En un salón reservado en el que alguna vez funcionó una peluquería, se conserva una importante colección de libros de cultura porteña que bien vale una visita. Aún hoy, en este salón se reúne la Academia Nacional del Tango y el Círculo de Poetas Lunfardos. Y si quiere disfrutar de los inagotables recuerdos de la Buenos Aires dorada, pregunte por don Roberto Fanego padre, es un libro abierto de historia popular.

▸ **La Biela.** Es el café más grande y más antiguo del distinguido barrio de la Recoleta, frente a la Iglesia del Pilar. En el salón, se exhiben faroles, bielas, un claxon y otras piezas de autos antiguos junto a una imponente fotografía de Juan Manuel Fangio donada por su autor Aldo Sessa. Es que la historia del lugar está íntimamente relacionada con la pasión por el automovilismo. Cuando el campeonato de Fórmula 1 tenía una fecha en Buenos Aires, los grandes corredores de aquella época –Carlos Reutemann, Alain Prost, Niky Lauda,

NUEVA EDICIÓN TARTAS Y TORTAS

CHOCOLATE AGUILA

Dá lo más dulce de vos

La repostería es una expresión más de nuestros sentimientos. Algo que se elije hacer con nuestras propias manos como una manera de demostrar nuestro amor.

Torta cremosa de chocolate.

Ingredientes.

- Para la base: 100 g de galletas de chocolate - 50 g de manteca derretida.
- Para el relleno: 320 g de queso crema - 250 g de azúcar - 2 huevos - ralladura de 2 naranjas - 150 g de chocolate semiamargo "Aguila" - 200 c.c. de crema.
- Para acompañar: Frutillas picadas mezcladas.

Preparación.

Preparación: Procesar las galletitas de chocolate con la manteca derretida y tapizar la base de un molde no desmontable de 20 cm. de diámetro con papel manteca en la base. Mezclar el queso crema con el azúcar. Incorporar los huevos, la ralladura de naranjas, el chocolate "Aguila" fundido tibio y la crema. Verter sobre la base de galletitas. Cocinar a baño de María en un horno a temperatura media 180 durante 45 minutos a 1 hora aproximadamente. Retirar, dejar enfriar en la heladera durante no menos de 8 horas. Para servir pasar un cuchillo por los bordes del molde y la base por agua caliente y desmoldar. Para acompañar, lavar, picar las frutillas, incorporar azucar y dejar reposar durante 1 hora en la heladera. Para cortar la torta con más facilidad, mojar el cuchillo en agua caliente.

A partir de Junio encontrá 10 recetas más en la nueva edición de Aguila: Tartas y Tortas

Emerson Fittipaldi y Jackie Stewart, entre otros– se sentían aquí como en su casa. Y antes, ya lo habían adoptado hacia 1950 los "tuercas" nacionales Cupeiro, Perkins y Bordeu para charlar de autos y motores. "En 1967, cuando salió el Torino, todos los viernes, desde las 9 de la noche y hasta las 11, se corrían picadas que llegaban a reunir a 3.000 personas", recuerda con nostalgia Carlos Gutiérrez, uno de los dueños de este glamoroso bar porteño. "Arrancaban desde **La Biela**, recorrían Alvear, subían por Parera y volvían por Quintana... los que no podían doblar, terminaban bajo el gomero", se ríe con picardía. Durante los meses de verano, la terraza es un hervidero, cada copetín o vermouth se acompaña de nueve platitos con ingredientes que despiertan el asombro de los turistas. Y cuando el frío arrecia, es el tiempo del chocolate a la española, batido al fuego y servido en chocolatera de cobre, acompañado de tortas, masas, tostadas o churros. Aunque los brasileros son capaces de pedirlo con 40 grados de calor.

▸ **Las Violetas.** Esta confitería situada en el corazón de Almagro es el lugar ideal para el ritual de la hora del té, cuando la luz se filtra a través de los dos imponentes vitrales que dan a su patio interior. Por supuesto, aquí también se puede degustar del tradicional chocolate caliente. La confitería fue fundada originalmente en 1884, junto a la estación de tranvías a caballo y ferrocarril que recorría Rivadavia. Pero el majestuoso edificio actual, con vidrios curvos, vitrales franceses, columnas Belle Époque y mármoles italianos data de 1920, cuando contaba con una orquesta de señoritas. Fue lugar de encuentro de artistas y escritores, y tras una restauración reciente se muestra otra vez en su esplendor, al igual que su tradicional pastelería. Entre sus clásicos, están el café vienés en vaso imperial y, por supuesto, los bizcochitos con chocolate. Solteras, abstenerse: dice la leyenda que las chicas de **Las Violetas** nunca se casarán.

El **majestuoso edificio** de **Las Violetas**, en Almagro, data de **1920**. Sirven **chocolate caliente** acompañado con la **deliciosa pastelería** del lugar.

▸ **Café de Garcia.** Este tradicional café porteño puede tranquilamente conocerse como la "Capital Nacional de la Picada". En un centenario edificio de Pedro Varela y Sanabria, en Villa Devoto, luce en sus veredas unas pintorescas rejas cubiertas por glicinas que forman el Paseo Metodio y Carolina, en homenaje a los padres de sus

Cuanto más colorido en vegetales sea tu plato, más rica en vitaminas y otros nutrientes será tu alimentación. Por eso Knorr creó la nueva línea de Sopas Crema de Color. Cuatro deliciosas recetas, elaboradas a partir de vegetales frescos, que contienen naturalmente Vitaminas y Fibra.

Dale más color a tu vida con la nueva línea de Sopas Crema Knorr.

www.comeconcolor.com.ar

mapa gourmet **CAPITAL FEDERAL**

tras los pasos del **chocolate caliente**

1. Café Tortoni. Av. De Mayo 825.
Tel.: 4342 4328. Roberto Fanego.

---

2. La Giralda. Av. Corrientes 1453.
Tel.: 4371 4846. Hermanos José e Yvonne.

---

3. Café de Garcia. Sanabria 3302.
Tel.: 4501 5912. Rubén García.

---

4. Las Violetas. Av. Rivadavia 3899.
Tel.: 4958 7387. Martín Montes.

---

5. La Biela. Quintana 596.
Tel.: 4804 0449 / 4135. Carlos Gutiérrez.

---

6. Adaggio Gelato & Café . Olazábal 5598.
Tel.: 4523 2335. Adolfo Bucher.

En el Café de García, en Villa Devoto, no sólo se puede tomar un submarino con profiteroles, la especialidad de la casa, sino también respirar ese aire de barrio que reúne al fútbol, el tango, la radio, los amigos y el billar.

dos apasionados dueños. Entre las fotos y antigüedades que cubren las paredes del salón y el minimuseo interior, se destaca una partitura del tango, *Nostalgias*, dedicada por su autor, el poeta Enrique Cadícamo. No menos importante para un *xeneixe* de ley como Rubén, son las fotos autografiadas de Diego Maradona, el "Loco" Gatti, Guillermo Barros Schelotto o Martín Palermo. Uno de los habitúes del lugar es Víctor Hugo Morales, y hace pocos días estuvo disfrutando de la interminable picada Francis Ford Coppolla, que la remató con un tazón de chocolate caliente con profiteroles, un clásico de la casa, como los billares y el tango en la radio. Atención: para las picadas que se sirven de jueves a sábado por la noche, hay que reservar con anticipación, pero para prenderse en una partida de billar, un desafío de ajedrez o solamente sentarse a tomar un submarino con churros y ver la vida detrás de un ventanal, no se necesita aviso previo.

▸ **Adaggio Gelato & Café.** Adolfo Bucher, pastelero, y Leandro Bermúdez, heladero, abrieron hace sólo cuatro años **Adaggio Gelato & Café**, pero ya son un referente de Villa Urquiza. La calidad de sus helados, tortas, panqueques y sándwiches hizo que los vecinos del barrio, profesionales y grupos de mamás con sus chicos, los adoptaran con celeridad. Si bien hay excelentes helados artesanales, en verano se sirve un café frío especial, llamado Fra-Noi, a base de café expreso, con helado de chocolate italiano y leche condensada. Para el invierno, además del clásico submarino, sirven un Gelato Caldo que puede descongelar al mismísimo Walt Disney: un exquisito helado caliente de chocolate, servido en jarrito, de textura cremosa y poder energizante. Lo ideal es acompañarlo de alguna de las novedosas propuestas de tortas, facturas o churros.

"Gato" Dumas
el arte del buen comer

Para recordar la figura de este visionario que marcó para siempre la gastronomía argentina convocamos a Miguel Brascó, Ada Concaro y Guillermo Calabrese –un comensal, una colega y un discípulo– para que compartan sus vivencias junto al legendario "Gato". Un recuerdo desde el cariño y la admiración.

Por Laura Villamayor – Fotos de Constanza Niscovolos, gentileza de Gato Dumas Escuela de Cocineros y archivo elgourmet.com.

Miguel Brascó.

La creatividad siempre conmueve. Se exprese en un cuadro, una pieza musical o un plato. Carlos Alberto "Gato" Dumas lo demostró a lo largo de su exitosa carrera como cocinero, tal como le gustaba que lo llamaran, renegando siempre de la palabra "chef" a pesar de tener un estilo refinado y, en ocasiones, extravagante. Como creador nato, hacía vibrar con sus historias y sus ideas con palabras, formas, colores y sabores. Así lo demostró cuando abrió alguno de los más prestigiosos restaurantes del país, como Clark's y Hereford –que brillaban tanto por su carta como por la decoración o el diseño de los menús–, fundando una de las primeras escuelas de cocina o poniéndole glamour a ciclos televisivos de gastronomía. Ante todo, era un hombre que disfrutaba de la vida y que en cada uno de sus proyectos transmitía un sentido hedonista por la comida. Por esa razón, la mejor forma de recordarlo, a cuatro años de su desaparición, es a través de las palabras de tres personas que lo conocieron bien: un comensal de lujo, como Miguel Brascó; un referente culinario, como Ada Concaro –vale decir, uno de los pocos que Dumas admitió tener– y su discípulo Guillermo Calabrese, fiel compañero en la TV y actual director del Colegio de Cocineros que dejó como legado. Ramiro Rodríguez Pardo, su gran amigo, fue convocado también para participar de esta nota, pero no puedo hacerlo porque estaba de viaje.

Yo no me sentaría a tu mesa

El primer encuentro entre Miguel Brascó y el "Gato" Dumas fue inolvidable. Al menos para Brascó. Se conocieron en una comida del club Epicureos ("Un club muy piripipí que se juntaba en el Plaza Hotel", define), a fines de la decada del '60. "Estaba en la cabecera de la mesa y me aterraba el tipo de 'african look' que se había sentado frente a mí, hasta el punto de pensar: '¡Nunca voy a ser amigo de este

El **primer encuentro** entre **Miguel Brascó** y el **Gato Dumas** fue en una cena. '¡**Nunca** voy a ser **amigo** de este **estúpido**!', pensó el primero antes de **caer rendido** ante la **propuesta** del **genial cocinero**.

estúpido!'". Sin embargo, esa primera impresión fue cambiando una vez que ambos se conocieron y reconocieron que eran dignos oponentes para debatir ideas de todo tipo, pero, especialmente, de vinos y comida gourmet. Brascó cayó rendido ante la propuesta del "Gato"; por lo infrecuente, por lo poderosa. "Cocinaba sencillo y rico", sentencia. Y agrega: "Además, dominaba como pocos la ciencia del aderezo, apelando a las especias, los condimentos y las hierbas". Y si bien asegura que adoraba el lomo Wellington preparado como los dioses, más aún gozaba de la compañía del Gato. "El placer de disfrutar de la buena mesa no se limitaba a la comida, sino que se creaba un ambiente informal, distendido, heterodoxo". Terreno en el que un *bon vivant* (aunque el término le resulte anticuado a Brascó) puede poner en práctica toda su sabiduría.

"La clave era su buen gusto", afirma. No hay que olvidar que Dumas soñaba con ser pintor como su abuelo Alberto Lagos –escultor amigo de Rodin y cocinero aficionado–, quien lo guió en el desarrollo de su sensibilidad. Y aunque el sueño quedó trunco –al igual que su carrera en la facultad de arquitectura– inspiró su particular visión de la gastronomía, donde el componente visual siempre marcó la diferencia. Ejemplo 1: el "Gato" se animó a servir tallarines negros a pesar de los pronósticos agoreros y, casi está demás aclararlo, los convirtió en un *must* que luego adoptaron otros restaurantes. Ejemplo 2: el "Gato" rompió con la aburrida tradición de presentar el menú con tapas de cuero marrón y apostó a un diseño moderno y llamativo, con su cara con una peluca de pescados y hortalizas (al mejor estilo de los cuadros de Arcimboldo). Dumas contribuyó a jerarquizar una profesión que carecía de prestigio en estas tierras, formando gente joven que se dedicara a la cocina a partir de una vocación. Semejante legado no

Ada Concaro.

Una receta del Gato Dumas, versión Ada Concaro

"Queríamos que este trabajo resultara en un homenaje verdadero al Gato y, para eso, ¿qué mejor que hacer un *cover* de una de sus recetas? Pues bien, en el ´99, el Gato, junto a Francis Mallmann, Pablo Massey, Ramiro Rodríguez Pardo y yo publicamos una serie de fascículos bajo el poco pretencioso título "Cocine con los grandes chefs", de donde tomé esta receta de *Caldillo de Congrio*.
El Gato empezaba con un fondo clásico de pescado (espinas, cabezas, apio, zanahorias, hierbas, agua, vino blanco; hervor; espumadera; más hevor; chino). Después, iniciaba una salsa de tomates con las cebollas y los ajos rehogados, le agregaba papa, salpimentaba y agregaba el fondo de pescado. Finalmente ponía los trozos de congrio limpio y fileteado y cocinaba a fuego bajo mientras se tomaba una copa de vino de siete minutos. Como buena díscola que soy, mi versión no lleva papa, sino unos ravioles de pescado que hice con besugo más un poco de lenguado. ¡Ah! antes que nada les aclaro que no hice estas modificaciones con el fin de corregir al Gato, sino como un guiño a sus gustos, dado que él era un fanático confeso de las pastas de Tomo I".

"Había una **comprensión** tácita. **Compartíamos** el **sentir** de lo que **hacíamos**". Ada Concaro.

tiene herederos porque, como dice Brascó: "La gente de ese talento es irremplazable".

Alma de gordos

"El 'Gato' era alegre, extrovertido, simpático y logró plasmar esa personalidad en su cocina", asegura Ada Concaro, responsable del restaurante Tomo I –considerado uno de los mejores del país– y uno de los pocos referentes "confesos" de Dumas. Algo para destacar en alguien que no tuvo reparos en afirmar públicamente que era "el mejor cocinero". Declaraciones de ese tenor ayudaron a convertirlo en una figura inolvidable que hace que parezca mentira que hace ya cuatro años que no está entre nosotros. Pero tal vez más llamativo es que ese ser, de personalidad avasallante, haya congeniado desde el principio con Concaro, de perfil opuesto, e incluso estuvieran de acuerdo. "Había entre nosotros una comprensión tácita –recuerda–, y a pesar de que nos vimos muy poco, sabíamos que nos unía el sentir de la misma manera lo que hacíamos: gusto por hacer y placer por comer". El disfrute no se limita a la preparación de una comida, sino que se extiende al gusto por saborearla, y, en ese sentido, acota: "Nos gustaba todo... al menos, todo lo que estuviera bien hecho. Disfrutábamos de ambas cosas con el mismo fervor... ¡alma de gordos!". Los platos del "Gato" se caracterizaban por sus osadas combinaciones de sabor, su creativa presentación y, fundamentalmente, por su abundancia. "Recuerdo que un día me confesó: 'Me encanta el caviar, pero cuando tengo hambre ¡quiero comer un bife a caballo!'. Me reí mucho porque soy exactamente igual", concluye.

Al maestro con cariño

Narcisista, polémico, histriónico y, sobre todo, generoso. Así lo recuerda Guillermo Calabrese, que también abandonó su carrera formal –medicina, en este caso– para dedicarse de lleno a su hasta entonces hobby, la cocina. Y para perfeccionarse decidió ponerse a las órdenes de su máximo referente. Le envió una carta y consiguió una cita con él, en la que primero el "Gato" intentó disuadirlo con-

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

Cocinas diferentes

www.johnsonacero.com
0-810 - 55 - JOHNSON
5646766

tándole permenorizadamente el sacrificado costado de la profesión gastrónomica (muchas veces, olvidado). Pero, al ver que no lograba su objetivo y ante la posibilidad de que intentara suerte con otro cocinero, Dumas aceptó que Calabrese se convirtiera en su discípulo. Al fin de cuentas, Tintoretto fue uno de los mejores aprendices de Leonardo Da Vinci. Con esa esperanza en la mira, comenzó a gestarse una relación maestro-alumno que luego trocó en leal asistente, compinche y amigo.

"Siempre seré el más ferviente admirador del 'Gato' –señala Calabrese– por todo lo que generosamente me enseñó y por las aventuras que tuvimos la oportunidad de vivir juntos". Más de 1.300 programas de televisión compartidos, infinidad de

"**Siempre** seré el **más** ferviente **admirador** del 'Gato' –señala Guillermo Calabrese– por **todo** lo que me **enseñó** y por las **aventuras** que vivimos juntos. **Menciono** la **generosidad** como un **rasgo característico** del '**Gato**', tan **distintiva** como su don para **cautivar** contando **historias**. **Nunca** pasaba **inadvertido**".

En las cocinas del Colegio de cocineros que fundó, el Gato Dumas dejó también su impronta. Hoy, ese legado es conservado por su discípulo y amigo, Guillermo Calabrese.

clases y la puesta en marcha del proyecto más ambicioso y enriquecedor: "Gato" Dumas, Colegio de Cocineros. "Yo era Juanita –dice con una sonrisa– y jamás me interesó ocupar otro rol a su lado. Lo definieron muy bien en una nota sobre uno de nuestros ciclos donde decían que yo ocupaba siempre un segundo plano amable". Admite que con los años tenían una relación de padre-hijo: "Por eso mencionó la generosidad como un rasgo característico del 'Gato', tan distintiva como su don para cautivar contando historias". Prueba de esa hipnotizante cualidad es el relato del viaje que hicieron a Rusia. "Estábamos filmando en la Plaza Roja y el mismísimo Mijail Gorbachov lo mandó a llamar para que preparara una comida en el Kremlin... ¿te imaginás? Cada vez que la contaba, iba aumentando el número de comensales o la cantidad de caviar utilizado en su afán de no defraudar a su audiencia". Al decir esas palabras, los ojos de Calabrese se humedecen, confirmando que el alumno sigue siendo incondicional para con su maestro. "Por su creatividad o por sus opiniones polémicas, el 'Gato' no pasaba inadvertido". Entre muchas cosas, extraña escuchar su vozarrón saludando a todo el mundo, anunciando su llegada al colegio. "Era un signo de la energía que le imprimía a todo lo que hacía y, por ende, una de las responsabilidades que tengo para mantener vigente su legado".

AGRADECIMIENTOS

Gato Dumas Colegio de cocineros. Olazábal 2836. Capital Federal. Tel.: 4783-3357. info@gatodumas.com
Tomo I. Carlos Pellegrini 521 - Tel: 4326-6695/6698.

ceviche

COCINA PERUANA

RESERVAS 4776-7373

Costa Rica 5644, Palermo
Buenos Aires, Argentina

PARKING - VIGILANCIA - PRINCIPALES TARJETAS DE CRÉDITO

minimissão

fusión sensual

Con hierbas, flores, frutos secos, especias o bebidas. El chocolate marida perfecto con distintos ingredientes. Bernardo Conti, químico perfumista, nos explica cuáles son las características organolépticas de cada producto que hacen que estas combinaciones sean tan deliciosas en la boca. Palabra de experto.

Por Laura Litvin – Ilustraciones de Juan Deleau

La acidez y las notas de madera de los frutos rojos, por ejemplo, combinan muy bien con el dulce del chocolate. Las notas de azúcar quemada típicas de las frutas rojas marcan un contraste con el amargo del chocolate, acentuando sus notas más café y terrosas.

CON OTRAS FRUTAS FRESCAS

La banana y el coco ofrendan su cremosidad y suavidad al chocolate. Las uvas, sobre todo en forma de pasas o maceradas en grapa, brindan una dulce ligereza, ofrecen descanso al amargo, y agregan un poco de textura suave y natural. La naranja, con sus tonos cítricos y su pulpa, le aporta contraste y textura al cacao.

"Las **frutillas**, las **frambuesas**, el **cassis** y las **grosellas** son excelentes **amigas** del **chocolate**. Regalan una **nota** de **azúcar quemado** no muy evidente que **refuerza** el **equilibrio** dulce-amargo. Además, dan una **textura crocante** que hace **descansar** la **boca**".

La lavanda es una flor de carácter fresco y aromático, con tonos florales marcados y un dejo de miel. Uno de sus componentes es el mentol, que otorga una frescura extrema y provoca una reacción térmica de enfriamiento en la boca. Sus notas de eucaliptol y linalol –uno de los elementos de la bergamota–, confieren frescura. Cada una de estas singularidades, combinadas con el chocolate, hace que se destaquen aún más sus características. Para los platos con lavanda, es mejor usar un chocolate cremoso y con leche, no muy amargo, así se evita generar un efecto terroso, no tan agradable en la boca.

OTRAS FLORES

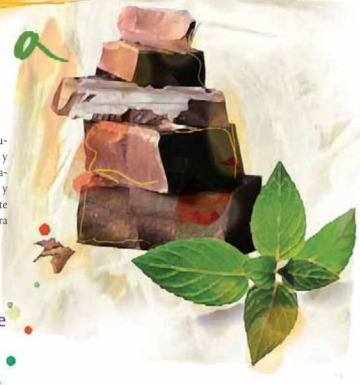
La combinación de chocolate con flores es un recurso muy utilizado en pastelería y especialmente en la bombonería. El secreto es usar flores amieladas, como las rosas o peonias, que deben ser desamargadas con agua azucarada. El chocolate tiene que ser elegido con cuidado para que doblegue la sutileza y el sabor de las flores.

"Los **tonos florales** y las notas de **miel** de la **lavanda** vuelven al **chocolate** más **delicado**. El **eucaliptol** y el **linalol** le dan un **toque misterioso** de **té exótico** y refinado".

EL PERFUMISTA

Bernardo Conti es Licenciado en Ciencias Químicas en la Universidad Nacional de Ciencias Exactas y Naturales (UBA). Es evaluador de perfumes de la Maison FIRMENICH en Ginebra, Suiza. También, realizó diversos entrenamientos olfativos hasta su actual título de Senior Fragrance Developing Manager. Participó, asimismo, en actividades de desarrollo de perfumes en Inglaterra, Suiza, Francia, Estados Unidos, Brasil, México y Colombia.
Trabaja desde hace 22 años en FIRMENICH SA, actualmente es gerente de Evaluación de Perfumes y "Latinoamerican fragrance trainner" para dicha compañía perfumista. En su trayectoria, también se destaca su labor durante siete años en la Asociación Argentina de Químicos Cosméticos, como profesor de la carrera de perfumería, y cinco como profesor de la Escuela Argentina de Sommeliers, en la cátedra de descripción sensorial del vino.

Menta



Las hojas de menta son amargas y su mentol provoca una frescura que contrasta con el dulce del chocolate. Su textura jabonosa y grasa y el aspecto verde natural refuerzan la untuosidad del chocolate y brindan sensación de ligereza. Para un bocado de chocolate y menta, por ejemplo, un bombón, es mejor utilizar chocolate bastante amargo y no tan cremoso, sino algo quebradizo para agregar textura y la menta azucarada con objeto de evitar que sea amarga.

"La **menta azucarada** es la única **hierba** que **marida** bien con el **chocolate** porque **provoca** un **contraste** entre lo **frío** y lo **caliente**".

Oporto

Si bien hay muchas clases de Oportos elaborados con más de treinta variedades de uvas diferentes, existen algunas características comunes que lo hacen perfecto para maridar con chocolate. El alto contenido alcohólico de esta bebida, su guarda en madera, las notas de cereal del destilado y una importante cantidad de azúcar, entre otras, aumentan el impacto térmico y energizante del chocolate. Las notas de cereal acentúan su textura mantecosa y tostada, e intensifican el amargo del cacao. Los dejos frutales del Oporto le otorgan un sabor más ligero y natural al chocolate, complementando su temperatura en boca.

"La **teobromina** del chocolate **produce** un aumento **energético** y **calórico** en el **cuerpo** que se **incrementa** con el **alcohol**".

"Las **notas cítricas** del **jengibre**, igual que las de la **naranja**, aportan **frescura** al **chocolate** sin **tapar** su **sabor original**. El resultado es **exquisito**."

Con sus notas cítricas, su acidez y picante acentuado, el jengibre contrasta perfecto por su estructura fibrosa con chocolate dulce y cremoso. Cuando se trabaja con jengibre seco, las notas de limón se pierden bastante, dando paso a un sabor tostado que aparece durante el proceso de secado. La pimienta se vuelve más dominante, otorgándole al chocolate un sabor muy exótico con una punta amarga de pimienta blanca que realza mucho la intensidad de su sabor.

OTRAS BEBIDAS

El chocolate casa bien con otras bebidas, además del Oporto. Con café, funciona perfecto porque el amargo graso de éste potencia al chocolate. Además, la bebida caliente exalta más la sensación de aroma y gusto del cacao. Con licor, es recomendable elegir los más profundos, de alta graduación alcohólica, como el coñac. Una combinación preferida en algunas partes de Europa es la cerveza, porque las notas de café y levaduras se llevan de perlas con el chocolate, lo refrescan y lo intensifican. Habrá que probar.

OTRAS ESPECIAS

Con azafrán, cardamomo o pimienta, el chocolate combina muy bien porque estas especias suministran frescura, picante y, en algunos casos, mucha personalidad.

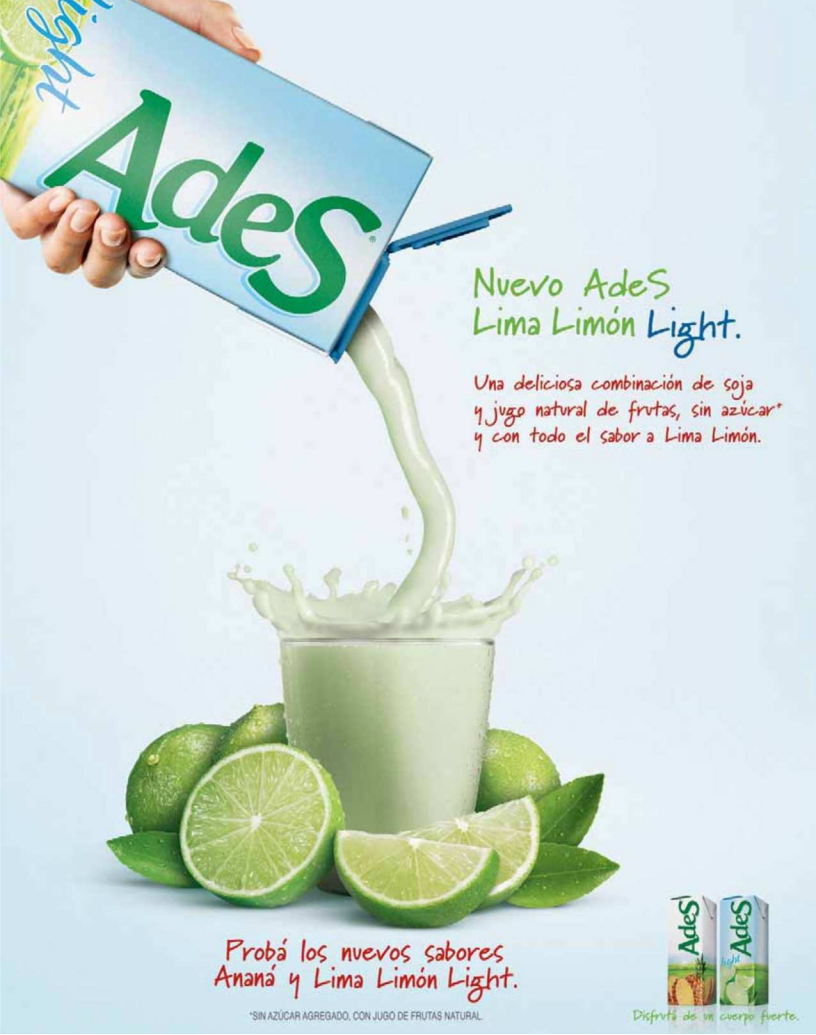
Almendras

LOS NO

- Los frutos de carne blanca –como la manzana, la pera o el membrillo, por ejemplo–, no son los mejores aliados del chocolate. El aspecto verde muy marcado y la acidez especial que presentan lo vuelven más verde, terroso y, muchas veces, hasta desagradable. Es aconsejable utilizar las versiones confitadas de estos frutos, sobre todo especiadas con un poco de clavo de olor para que mariden bien con el chocolate.
- Los frutos de carozo, como durazno, ciruela o damasco, parecen ser muy dulces y faltos de presencia para consumirlos con chocolate. Algunas veces, se han visto bien combinados, pero en general resultan una mezcla exageradamente dulce, falta de textura y personalidad gustativa.
- Las frutas acuosas diluyen profundamente el sabor y le hacen perder textura, no se ha logrado nada interesante con sandía, sólo por mencionar un ejemplo.
- Los taninos astringentes de té se pelean mucho con el sabor dulce del chocolate, invadiendo la boca y arruinando la mezcla.
- La acidez y los taninos del vino opacan el chocolate y lo superan en intensidad, deformando su gusto. Lo vuelven verde, áspero y más amaderado.
- Con champán, no es la mejor combinación, salvo que el chocolate esté elaborado con notas cítricas. Los tradicionales amargos o con leche, rompen la acidez estructural del champán y ningún sabor se siente en plenitud.

"Los **frutos secos** resaltan el **amargo** del **chocolate**. Le dan **textura** y **untuosidad**. Son **compañeros** ideales".

Los frutos secos producen un efecto crocante que tiene impacto directo en los centros de placer del cerebro. Agregados al chocolate, las notas de manteca de los frutos secos le agregan untuosidad y sofisticación. Los sabores específicos de cada fruto seco ofrecen su tono y destacan o neutralizan algunas de las notas del cacao: por ejemplo, las almendras, sobre todo algo tostadas, exaltan el amargo del cacao puro. Las avellanas, con su verde natural, le otorgan un toque de frescura; el maní, con su aceite, le agrega cremosidad.


Ades
Nuevo AdeS
Lima Limón Light.
Una deliciosa combinación de soja
y jugo natural de frutas, sin azúcar*
y con todo el sabor a Lima Limón.
Probá los nuevos sabores
Ananá y Lima Limón Light.
*SIN AZÚCAR AGREGADO, CON JUGO DE FRUTAS NATURAL.
AdeS
light
AdeS
Disfrutá de un cuerpo fuerte.

Cristina Banegas

{ morocha, intensa y sibarita }

Ha interpretado a las mujeres más difíciles de la escena nacional. Locas, asesinas, madres enfermizas, todas protagonistas de dramas memorables por las que ha ganado un reconocimiento indiscutido. Esta actriz con todas las letras que también canta tangos y dirige, comparte en esta entrevista su pasión por la buena vida.

Por Verónica Ocvirk
Fotos de Eugenio Mazzinghi

Me corté el pelo, ¿te gusta?", lanza la Banegas mientras, al mirarse en el espejo, se acomoda un flamante peinado alto que "le queda divino", le decimos, aunque en nada cambia esa impronta inconfundible y esos rasgos de morocha intensa que, al igual que ocurre con los íconos –como Marilyn, Hitchcock o Chaplin–, perfectamente podrían interpretarse con unos pocos trazos. Y ella cuenta que, cuando empezó, le decían: "Vos no sos linda, pero sos interesante". Tan interesante como inteligente –y divertida, y sabia, y profunda– fue la charla que mantuvimos con esta actriz, directora, maestra de actores, cantante de tangos, madre y abuela que, además, es amante de la buena vida.

VO: ¿Cuál fue la primera vez que subiste a un escenario?

CB: Tenía 19 años. Era una obra para chicos que yo misma había escrito y la dirigía Paco Fernández de Rosa, que entonces era mi marido. Mi hija Valentina ya tenía 1 año. Me acuerdo que había títeres, porque también éramos titiriteros. Así que yo actuaba, cantaba, bailaba: todo... como si supiera. Recién después de eso empecé a estudiar teatro con Augusto Fernández. Por cinco años me formé con él, y durante todo ese tiempo no hice más teatro. Solamente algunas cosas chicas en televisión.

VO: ¿Y eso por qué?

CB: Quería formarme... De modo que la siguiente vez que estrené, estaba aterrada, creía que me iba a infartar.

VO: ¿En qué obra fue?

CB: Una de Taco Larreta: *Juan Palmieri*, la historia de un tupamaro. La protagonista era Ana Boero y trabajaban también Mirta Busnelli, Cacho Espíndola, mi madre –Nelly Prince–, Norberto Díaz, Antonio Grimau...

VO: Gran elenco.

CB: Y dirección de Walter Bidarte: a él, esa obra le costó el exilio. Justamente, estuvimos hace un par de días charlando con Norberto y nos acordábamos que durante esa época, ´72- ´73, salíamos del teatro de la Sociedad Hebraica y nos íbamos hasta Corrientes para subirnos a alguna marcha de la JP o de quien fuera que estuviera en la calle.

ENTRADA

Trabiche "frutal" con brotes y vinagre rojo.
Finca Morera Viognier 2007

VO: Y después de esa obra, ¿qué siguió?

CB: Hice teatro sin parar. El año pasado, cumplí cuarenta años de teatro. Y lo celebré haciendo en el Rojas una muestra con fotos de *La señora Macbeth*, una obra de Griselda Gambaro que dirigió Pompeyo Audivert y que para mí fue muy interesante de hacer.

VO: Pero ¿antes de los 19 años nunca habías hecho nada de actuación?

CB: Mi mamá, una pionera de la televisión argentina, y mi papá –que primero fue químico y después se hizo productor–, solamente me dejaron actuar una vez, a los 12 años, en un capítulo de una serie que dirigía María Herminia Avellaneda en canal 13.

VO: ¿Por qué no te dejaban?

CB: Porque me decían que primero tenía que hacer la secundaria... que después se vería, todo eso. Y terminé vengándome tremendamente, porque me casé cuando estaba en cuarto año, a los 16.

VO: ¿Cómo marcha El Excéntrico de la 18.°, ese espacio de taller y teatro que fundaste?

CB: Este año cumple 22 años, y es un lugar pionero en Buenos Aires. Hoy, hay más de 200 estudios de este tipo, y en ellos se produce el mejor teatro del país. Ricardo Bartís tiene el suyo, Pompeyo Audivert también, Claudio Tolcachir, Alejandro Catalán. Mucho trabajo. Tuvimos una época extraordinaria con Alberto Ure, que fue quien le dio el nombre al espacio y con quien trabajé haciendo obras muy transgresoras. Hicimos buen teatro juntos. El Excéntrico... tiene dos salas: una era el living de mi casa, porque yo al principio vivía ahí. Me acuerdo que, cuando hicimos *Antígona* con Ure, salió una crítica en *La Nación*, y a las nueve de la mañana empezó a sonar el teléfono, que estaba al lado de mi cama. Eran todos llamados para reservar entradas para *Antígona*, que... también era yo.

ENTRADA

VO: ¿Te pesa ser conocida?

CB: No me reconocen tanto, soy bastante invisible. Una vez... yo estaba haciendo *Vulnerables*. Era una señora con muchos problemas, y cada tanto teníamos una escena, de ésas muy buenas, con Damián de Santo, que hacía de mi hijo. Eran momentos de esos que... epa. Y me acuerdo que, al otro día que ese capítulo salió al aire, un taxista me iba relojeando por el espejo y me miraba, pero no me decía nada, y cuando al final se dio vuelta para cobrarme, me largó: "Anoche me rompiste el vidrio del televisor". Me encantó. Para mí, fue la confirmación de algo que me pasa como directora, como actriz que trata de pensar la actuación como un hecho que perfore la percepción del otro, que le meta un par de bifes, que lo capture. Porque, al fin y al cabo, la actuación es siempre una ofrenda. Juegues en la cancha que juegues.

VO: Una vez hablaste de la "violencia" que produce pasar de la realidad a la ficción.

CB: Mirá, cuando hice con Albertina Carri *Géminis*, que fue mi primer protagónico en cine, hubo una escena improvisada en la que yo, que era la madre, abría la puerta y encontraba a mis dos hijos haciendo el amor. Y bueno... lo que pasó ahí dentro fue rarísimo. Lo que te puedo decir es que no me pude poner de pie para salir de ese cuarto. Y fue un día en el que todos quedamos atravesados. Es que uno pone el cuerpo ahí, la energía, la imaginación, la propia historia, los recuerdos. Construyendo ficción, por supuesto, no es psicodramática la actuación. Pero algo pasa.

VO: También, pavada de personajes te tocan a vos...

CB: Cuando hice *Mujeres asesinas*, hasta los amigos me decían. "Pero ¡qué bien te salen las perras!". "¡Joder! pensaba yo ¿por qué no me dicen qué bien construyo ficción?". Los

Clásicos del Alvear

[UN ESPACIO GOURMAND EN L'ORANGERIE]

ALVEAR PALACE HOTEL

A member of "The Leading Hotels of the World"

Reservas: [54 11] 4808 2949

www.alvearpalace.com

BUENOS AIRES | ARGENTINA

PROYECTO 171 - 9 201580

> Tuve, por suerte, un padre muy amante del vino. Él siempre me retaba porque yo bebía rápido, me enseñó a mirar el vino, a sentirle el aroma, a degustarlo

PLATO PRINCIPAL

Pesca del día con ensalada verde, rabanito y maracuyá.
Bodega La Azul 2003

mejores actores del mundo lo dicen: es mucho más divertido hacer a los malos que a los buenos.

VO: ¿Y hay algún personaje que hayas disfrutado muy especialmente?

CB: Muchos... he sido muy cuidadosa. No me da el estómago para estar en lugares en los que no me gusta algo. Me pongo claustrofóbica, me tengo que ir. Eso me llevó a tener un camino bastante curioso, sabés. Acabo de cumplir 60 años...

VO: Momento de balance.

CB: Tremendo. Con algo de reconocimiento, lo cual en este país no es tan sencillo de lograr. Soy muy laburante. Ahora estoy haciendo un show de tango con mi madre. Y la semana que viene vamos a Río Cuarto con este espectáculo, que se llama *Aire familiar*.

VO: ¿Cuáles fueron tus últimos viajes?

CB: Fuimos a Nueva York con mi nieta Sofía, que tiene 16 años, mi hija y yo. Teníamos los tickets para el teatro sacados desde aquí, vimos mucha pintura... En realidad, estuvimos internadísimas en los museos.

VO: La comida, ¿es un tema importante cuando estás fuera de Buenos Aires?

CB: Teníamos buenas pistas de comida thai en el Soho, tomamos unos *brunch* riquísimos, fuimos a un sitio maravilloso en Columbus, con una variedad infinita de productos orgánicos. Comimos mucho en los restaurantes de los museos, que en general están bien, y a la noche estuvimos en algunos de esos lugares donde van los actores. Fuimos a ver una obra de Becket actuada por Baryshnikov, en Greenwich, y de ahí a comer comida rusa: probé unas *borshc* maravillosas.

VO: ¿Qué te gusta comer, en general?

CB: Estoy muy pescadera. Tranquilamente me puedo *caranchear* un pacú en Santa Fe. De ahí, hasta un buen sushi *sashimi*, lo que quieras. Y me van también los picantes, las carnes, el cordero, los asados. En mi casa, como tarta de quinoa o una pascualina de espinaca así de alta, arroz integral, ensaladas... Estoy poco dulcera, últimamente. ¿Sabés qué desayuno?

VO: Decime.

CB: Un jugo de manzana, zanahoria y jengibre hecho en la juguera. Un vaso lleno y te da un *pum para arriba* tremendo.

VO: ¿Cuáles son tus restaurantes preferidos, ésos a los que siempre vas?

CB: Vivo en Palermo Viejo, que gastronómicamente es comida árabe o de Oriente. Y tengo lugares de los que ya soy clienta. Medio Oriente, en Malabia y Cabrera, es súper auténtico. Para mí, tiene las mejores empanadas árabes del barrio. Al lado hay un restaurante que se llama Chef Iusef que es maravilloso también. Y me gusta venir acá, por supuesto. ¿Viste qué buen pan?

VO: Sí, excelente...

CB: Y me va la cocina japonesa, la thai, la marroquí, la mexicana, los restaurantes de comida casera. O los lugares como un local de pastas que se llama Salsamendi, que queda en Peña entre Billinghurst y Bustamante, y que tiene otra sucursal en Santa Fe y Julián Álvarez, donde además tenés, justo en

SEÑORA ACTRIZ

Cristina Banegas es una de las actrices más reconocidas de la escena nacional y en sus trabajos ha buscado siempre desafiar los límites de la actuación. En teatro, participó en obras tan relevantes como *Woyzeck*, de Georg Büchner; *Romeo y Julieta y Sueño de una noche de verano*, de Shakespeare; *Puesta en claro*, de Griselda Gambaro; *El padre*, de August Strindberg; *Antígona*, de Sófocles; *Los invertidos*, de José González Castillo; *Salarios de impío*, de Juan Gelman; *Eva Perón en la hoguera*, de Leónidas Lamborghini y *La señora Macbeth*, de Griselda Gambaro, entre muchas otras. Ha sido dirigida por directores como Inda Ledesma, Alberto Ure, Iris Scaccheri y Pompeyo Audivert. También dirigió ella misma varias obras, entre las que figura la aclamada *La persistencia*, de Griselda Gambaro. En cine, trabajó en *Géminis*, de Albertina Carri; *La vida por Perón*, de Sergio Bellotti, y *Paco Urondo, la palabra justa*, de Daniel Desalorms. Como cantante, grabó discos de tango, y está presentando el espectáculo *Aire Familiar* junto a su madre, Nelly Prince. En televisión, participó de exitosos ciclos, como *Zona de riesgo*, *Vulnerables*, *Locas de amor* y *Mujeres asesinas*, por el que obtuvo el premio Martín Fierro a la mejor actriz. Hace 22 años fundó El Excéntrico de la 18.ª, su propio espacio de teatro independiente que continúa dirigiendo.

TOSTAMOS DIARIAMENTE
CAFÉS DE TODO EL MUNDO

www.estcafe.com.ar

Lavalle 1518 *4372-2221*
Av. Pueyrredón 1529 *4828-0400*
Lavalle 1701 *4371-6742*
Tucumán 1365 *4374-9073*

la esquina, un sitio muy bueno de pescados: Ostramar. Y ahora me acordé de un lugar que está en la calle Arribeños, pleno barrio chino, pero en una planta alta, de una señora judía que hace una comida extraordinaria. ¡Y la cocina vasca! Estuve ahora en Uruguay, en Maldonado, y comí en Lo de Patxi unos pimientos de piquillo memorables, y unas gambas que... no... no. ¡De pie, todos, ante la cocina vasca!

VO: Poderosísima...

CB: Hace unos tres años, fui al festival de San Sebastián porque iba a presentarse ahí la película *La vida por Perón*. Yo nunca antes había ido a un festival de cine de afuera. Fuimos con mi hija a Madrid, alquilamos un coche y de allí a San Sebastián. La película... nunca llegó. Pero un amigo vasco nos dijo que teníamos que ir a comer a un lugar al lado de una plaza porticada que se llama Los Tamboriles, es un restaurante de unos gemelos. Y bueno, fuimos varias veces porque no dábamos abasto de probar todas las tapas.

VO: ¿Y otro viaje que te sorprendiera, gastronómicamente hablando?

CB: Fuimos a Turquía con una amiga española que viaja allá desde hace más de veinte años, así que tuve el honor de poder conocer los lugares en los que comen los propios turcos. Estábamos en un hotelito maravilloso que daba a una placita, y de ahí se veía el Bósforo, la Mezquita Azul, Santa Sofía, a la derecha, el Mármara. Y en una terracita desayunábamos queso feta, aceitunas negras, tomate, huevo duro: todo de una calidad impresionante. En un lugar que se llama Karavan, comí el mejor cordero de mi vida. Ellos lo comen con las manos, y hasta se deshace. No me voy a olvidar nunca de esas hogazas de pan: las ponen debajo del cordero y entonces tienen todos sus jugos. Creí morir...

VO: ¿Cuál fue tu mejor experiencia gastronómica?

CB: Los siete años que compartí con Cacho Vázquez...un amor de mi vida. Cacho, que falleció hace ocho años, era el dueño del Club del Vino. Ahí teníamos un ritual: los sábados a la noche, después del show de tango, cenábamos con Horacio Salgán, Ubaldo de Lío, Néstor Marconi... Y si Baremboim (Daniel) estaba en Buenos Aires, venía al Club como a misa. Fueron noches extraordinarias. Cacho siempre me decía: "Tendríamos que poner un grabador debajo de la mesa". Fue una época muy glamorosa y a la vez muy entrañable... un tiempo de mucho goce.

VO: ¿Ahí aprendiste de vinos?

CB: Tuve, por suerte, un padre muy amante del vino. Él siempre me retaba porque yo bebía rápido, me enseñó a mirar el vino, a sentirle el aroma, a degustarlo. Pero después, con Cacho hicimos viajes por todo el mundo, hemos ido un par de veces a la feria de Bordeaux, a los encuentros de la Asociación Internacional de Clubes de Vinos, a las bodegas de Mendoza, de Salta, de Chile. Tuve el privilegio de compartir vinos extraordinarios con personas exquisitas.

VO: ¿Un vino que recuerdes especialmente?

CB: La última botella de Vega Sicilia que me quedó de la herencia de Cacho la llevé a México, y me la tomé con Juan Gelman y su mujer. Ameritaba.

VO: ¿Qué otras bebidas te gustan?

CB: Me gustan las cervezas santafesinas, la salteña y la uruguaya. Y un ron añejo, o un buen vodka, bien que me los tomo. No soy tanto del whisky, fijate, pero un Bourbon me encanta. Me gustan mucho los coñacs: un Carlos I, un Carlos III...

VO: ¿Tenés tu bodeguita?

CB: Claro, la tengo en un cuartito pequeño que ahora está ocupado con cuadros y otras cosas.

VO: ¿Cuántas botellas hay ahí?

CB: Debo tener más de 100. Me parece que a las joyitas ya me las tomé. Pero todavía queda algún Ribera del Duero notable.

POSTRE

Budín de pan con damascos y arándanos.
Las Perdices Tardío Viognier

Cristina Banegas

Resultado:
Paladar negro

Disfruta intensamente de la buena mesa, y ha viajado y probado mucho. Tiene bodeguita propia con más de 100 etiquetas. Actitud 100% gourmet.

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Maitena
Resultado: Paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: Paladar azul

Daniel Rabinovich
Resultado: Gourmand

Juan Sasturain
Resultado: Amateur con posibilidades

Jaime Roos
Resultado: Gourmand

Mónica Cahen D'Anvers
Resultado: Gourmand

Maximiliano Guerra
Resultado: Gourmand

Ruben Rada
Resultado: Amateur con posibilidades

Lino Patalano
Resultado: Amateur con posibilidades

> “Hoy soy capaz de gozar de una buena mesa: eso es un aprendizaje, y estoy agradecida de que la vida me haya dado el privilegio de adquirirlo”

VO: ¿Cocinás?

CB: No tanto. Me gusta más hacer de Juanita... ese lugar de servicio. En una época, cuando mi papá vivía en España, cada vez que venía a la Argentina le preparaba un matambre que había aprendido a hacer.

VO: ¡Qué difícil hacer matambre!

CB: ¡Tal cual! Es una artesanía de horas, y cuando hacés uno... hacés dos. Y lo curaba en leche, lo adobaba, lo ataba: todos los rituales propios de hacer un buen matambre. Él lo disfrutaba mucho.

VO: Pero, entonces, sí sabés cocinar...

CB: Algo, pero es que mi vida pasa más por otros espacios. Sí me encanta la complicidad en la cocina, me parece que es una tarea que se hace mejor cuando se comparte. También me fascina eso que tiene la cocina de hacerse de abajo. A mí me gusta hacerme de abajo... será porque soy medio negra. Durante los siete años en el Club del Vino, aprendí lo abnegado de ese trabajo: grandes los gastronómicos: viva, viva, viva.

VO: Nos dan mucho...

CB: Y éste es un culto que termina cuando la luz se apaga, ¿no? Pero mientras el cuerpo aguante, vamos a pasarla bien, a comer y a beber... porque es lo que nos merecemos. Yo me siento una privilegiada, porque he podido compartir el mundo de la cocina y el vino con personas muy sutiles y sabedoras. Hoy soy capaz de gozar de una buena mesa: eso es un aprendizaje, y estoy agradecida de que la vida me haya dado el privilegio de adquirirlo.

VO: Y durante los ensayos, ¿se come mucho?

CB: El año pasado, dirigí una obra en el San Martín, una tragedia terrible: *La persistencia*, de Griselda Gambaro. Entonces, con los actores decidimos mimarnos, y que lo hiciéramos comiendo y bebiendo. Carolina Fal traía unos salames extraordinarios y pan casero, yo llevaba los vinos, y así armábamos tremendas picadas en el camarín.

VO: En medio de tanto trabajo, de abrir y cerrar puertas, de personajes terribles: ¿qué es lo que te lleva a decir: “sigo”?

CB: Un instinto de vida, un cierto deseo de seguir estando un rato más en el planeta Tierra. Cuando se me pase, me moriré. Cuando la gente ya no tiene más ganas de vivir, se muere. Pero por ahora tengo ganas de hacer un par de asaltos más. Qué se yo... todo es tan azaroso. El tiempo que me toque vivir, espero poder ser una persona digna, que trabaja y que intenta, en lo posible, ser justa.

AGRADECIMIENTOS

Urondo Bar. Beauchef 1204. Tel.: 4922-9671

templar el chocolate

El templado es el proceso por el cual se somete al chocolate a cambios de temperatura definidos para provocar una cristalización particular de su elemento graso, la manteca de cacao. La estructura así lograda genera las características que conocemos: brillo, buena textura y fácil desmolde. Aquí, las distintas técnicas para hacerlo perfecto.

Fotos de Eduardo Torres

Tableado
Es un método para templar chocolate y bajar su temperatura de fundido. Se pone en la mezcla en contacto con una superficie fría y se mueve con espátulas. Se agita intensamente para tener una cristalización homogénea y numerosa.

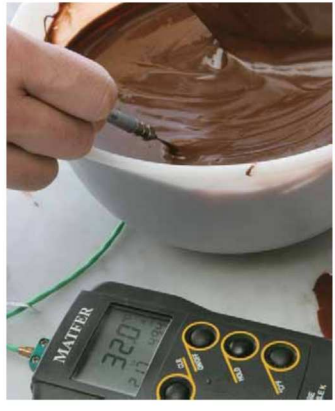
En chocolatería, cuando se requiere utilizar chocolate para armar figuras o moldearlo –por ejemplo, para hacer bombones o huevos de Pascua– no alcanza con derretirlo y esperar a que vuelva a endurecerse. Es necesario someterlo a un proceso conocido como "templado". Una vez terminado su proceso de elaboración, el chocolate no adquiere por sí sólo su estructura característicamente crocante, su brillo y la capacidad de no fundirse a temperatura ambiente. El chocolate tiene la capacidad de endurecerse con distintas combinaciones de sus moléculas, generando distintas texturas y propiedades. Por eso el templado permite definir en qué forma se va a endurecer.

A los 45° C, se funde; entre los 28° C y 32° C, puede existir una estructura molecular que permite que el chocolate vuelva a endurecerse con las características deseadas. Por encima de los 32° C, pierde esta estructura.

Cristales de la manteca de cacao

La manteca de cacao es la única parte del chocolate que cuando lo fundimos, cambia de estado. El azúcar y el polvo de cacao siguen siendo sólidos, por eso, cuando la manteca de cacao se vuelve a solidificar puede hacerlo en cinco estructuras de cristales distintas. A unas se las conoce como ·1, ·2, ·3 y ·4, y se funden entre los 17° C y los 28° C. La quinta, llamada Beta, es la estructura que se funde alrededor de 32° C. El cristal Beta es el más estable de todos y el que provee al chocolate de sus mejores características:

- No se funde a temperatura ambiente, pero sí en la boca.
- Da un aspecto brillante.
- Ofrece una estructura rígida y crujiente.
- Se retrae al enfriarse, facilitando el desmolde.
- Conserva estas características por mucho tiempo.



Las temperaturas

Los diversas clases de chocolates requieren de temperaturas diferentes para templarse.

- Chocolate semiamargo: fusión 45° C – descenso 28° C – remonte 32° C
- Chocolate con leche: fusión 45° C – descenso 26° C – remonte 30° C
- Chocolate blanco: fusión 40° C – descenso 26°C – remonte 29°C

Los distintos tipos de templado

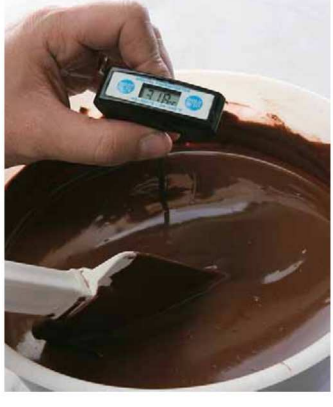
Existen dos formas básicas de recuperar los cristales perdidos al fundir el chocolate: por sembrado o por tableado.

- **Tableado**

Como ya dijimos, es necesario bajar la temperatura del chocolate fundido para que se temple. El tableado o agitación del chocolate es un método para bajar la temperatura, ya sea poniendo el chocolate en contacto con una superficie fría y moviéndolo con espátulas continuamente, o un baño María inverso mientras se agita intensamente para tener una cristalización homogénea y numerosa. Para un chocolate semiamargo, debemos llegar primero a una temperatura de 28° C. Para este momento, ya se generaron los primeros cristales y comenzaron a multiplicarse. El chocolate empieza a espesarse. Si bien los cristales ya

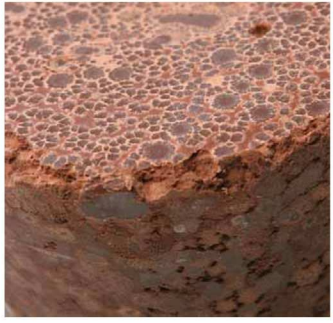
Sembrado

Una vez fundido el chocolate, alrededor de 45° C, hay que enfriarlo para llevarlo a su temperatura de templado, cerca de los 32° C. El proceso de sembrado consiste en agregar chocolate finamente picado –1/3 del peso del chocolate fundido– y mezclar hasta completar la homogeneización.



TIPS

- Compre chocolate de muy buena calidad para elaborar productos de chocolatería o bombonería.
- Recuerde que el templado no es solamente fundir y enfriar, es buscar a través de distintas técnicas una estructura cristalina particular.
- El termómetro es fundamental para verificar y testear la temperatura del chocolate durante el trabajo.
- El chocolate debe ser templado cada vez que vaya a utilizarse, aunque ya se haya templado anteriormente.
- El chocolate se templa "puro". No debe agregarse leche, manteca, azúcar, etc.
- El chocolate no debe trabajarse con un batidor de alambre o una batidora eléctrica, ya que esto significa introducir aire al producto.



SEMBRADO
OTRA MANERA DE "SEMBRAR" CHOCOLATE ES COLOCAR TROZOS ENTEROS Y MEZCLAR HASTA QUE SE UNIFIQUE CON EL FUNDIDO. UNA VEZ QUE ALCANZA LA TEMPERATURA DE TEMPLADO, HAY QUE RETIRAR LOS BLOQUES QUE NO SE HAYAN DERRETIDO.

CÓMO SABER SI UN CHOCOLATE ESTÁ MAL TEMPLADO

Los defectos más comunes del chocolate mal templado son unas manchas grises en la superficie y una estructura porosa. El resultado es un chocolate opaco y que se rompe fácilmente.

son numerosos, si se detiene aquí el proceso de templado no obtendremos el resultado que se busca. Debemos recalentar todavía el chocolate hasta unos 32° C. Una de las razones para el recalentamiento, es que a esta temperatura el chocolate está demasiado espeso como para poder trabajarlo correctamente, pero, sobre todo, remontamos su temperatura para hacer más estable su estructura cristalina.

- **Sembrado**

Primero debemos fundir el chocolate. Para esto, es necesario colocarlo en un bol y derretirlo a baño María, revolviendo continuamente, hasta lograr una temperatura de 45° C. A continuación se debe llegar a la temperatura de templado, es decir, a los 32° C. Para enfriarlo, hay que agregar chocolate finamente picado –alrededor de 1/3 del peso del chocolate fundido–. Aquí sucede un proceso que tiene que ver con la propiedad de la estructura de los cristales de la manteca de cacao, que tiende a ser "contagiosa". Alrededor de un cristal, el resto de las partículas se distribuye formando cristales idénticos al primero, creciendo cada vez más. Entonces, si sumamos a un chocolate fundido (carente de cristales) pedazos de templado (es decir, con cristales), la estructura cristalina de este último inducirá a la manteca de cacao del fundido a organizarse siguiendo esos mismos cristales. Por eso, se dice "sembrar".

MORA GODOY
TANGO

presenta

Mora

Al regreso de su exitosa gira por Europa

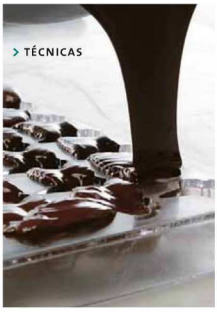
9 Y 10 DE MAYO

TEATRO LOLA MEMBRIVES

AV. CORRIENTES 1280

TICKET PORTAL.com.ar
5353-0606

DG



LAS MIL Y UNA FORMAS

El chocolate templado es brillante, crocante y flexible. Sirve para modelar distintas piezas porque permite el fácil desmolde.
Arriba, el proceso de elaboración de bombones de molde. En el centro, rulos decorativos.
Abajo, el alisado y armado de chocolate en rama.
En la página de la derecha, detalle de bocados con frutos secos y cacao amargo.
En todas sus formas y presentaciones, el chocolate es, sin dudas, una pasión de multitudes.

AGRADECIMIENTOS

Juan Pablo Lugo, jefe pastelero del IAG.
Matías Dragún, profesor del IAG.
IAG. Av. Santa Fe 1556 2do. piso. Tel.: 4816 14 14
Chocolates Fenix. www.chocolatesfenix.com
Chocolate Águila. www.arcor.com.ar

BURMANDUBCOVSKY presenta:

EL NIDO VACIO

OSCAR MARTINEZ CECILIA ROTH

Un film de DANIEL BURMAN

BURMANDUBCOVSKY PRESENTAN EN COPRODUCCIÓN CON WANDA VISION, CLASSIC Y PARADIS FILMS, **EL NIDO VACIO** CON ARTURO GOETZ, INÉS EFRÓN, EUGENIA CAPIZZANO Y JEAN PIERRE NOHER | EDICIÓN: ALEJANDRO BRODERSOHN | CASTING: NATALIA URRUTY | VESTUARIO: ROBERTA PESCI | SONIDO: JUAN FERRÓ | DIRECCIÓN DE ARTE: ALI CHEN | COLABORACIÓN AUTORAL: DANIEL HENDLER | MÚSICA: NICO COTA | PRODUCTOR ASOCIADO: BERNARDO ZUPNIK PRODUCTOR EJECUTIVO: SEBASTIAN PONCE | FOTOGRAFÍA Y CÁMARA: HUGO COLACE | PRODUCIDA POR: DIEGO DUBCOVSKY Y DANIEL BURMAN | ESCRITA Y DIRIGIDA POR: DANIEL BURMAN.

SÓLO EN CINES

el menú gourmet

libertad a la mesa

El chef del Hotel Hilton redefine los platos clásicos de la patria y, utilizando los ingredientes tradicionales, los transforma para lograr un menú exquisito y singular.

Fotos de Eduardo Torres
Producción de Liliana Cameroni

Hilton
Hilton
BUENOS AIRES

Leonardo Zaracho

Es el chef del restaurante El Faro desde hace tres años. Junto a su equipo ganó el "Tenedor de oro", máximo galardón en el Torneo Nacional de Chefs "Buscando el Menú Argentino", en la Feria HOTELGA 2007, con uno de los platos principales – el ojo de bife– presentados en esta edición.

ENTRADA

crema de locro
con aire de ajos,
perlas de calabaza,
polvo de chorizo colorado
y grasa colorada

PLATO PRINCIPAL

ojo de bife con croûte de
hongos secos, molleja
crocante, papa con centro
líquido al aroma de trufa y
degustación de aliños criollos

POSTRE

composición
de sabores argentinos

ENTRADA

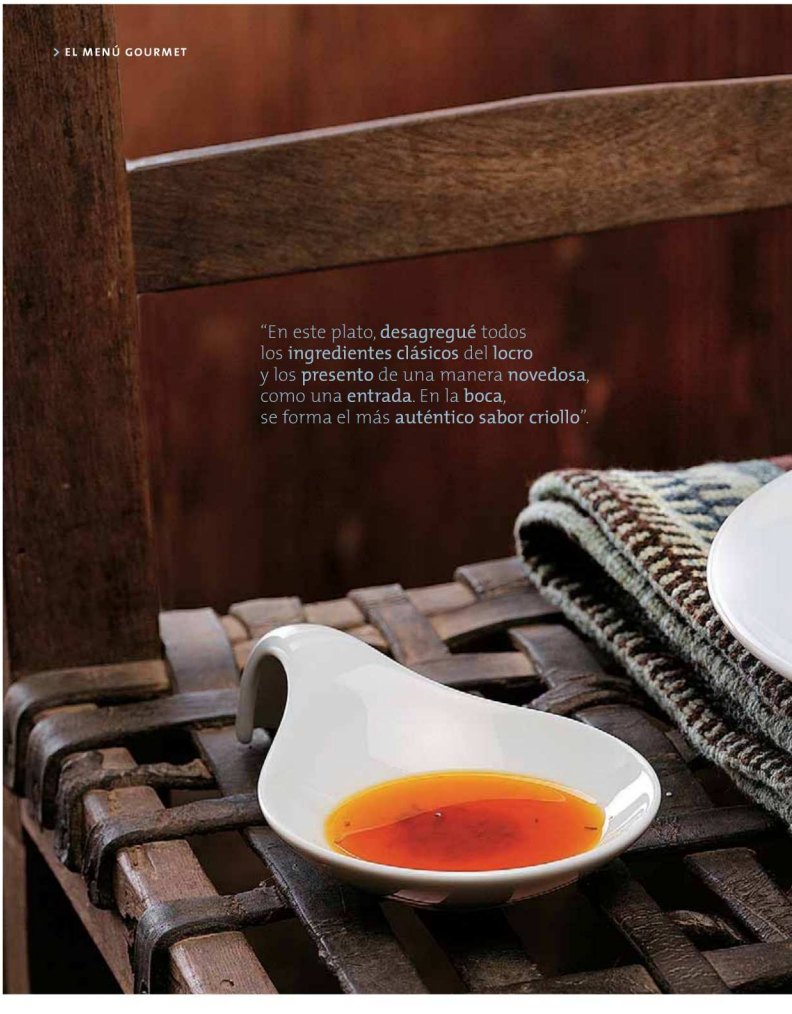
escabeche tibio de perdiz

PLATO PRINCIPAL

bondiola de cerdo grillada,
minivegetales asados
marinados, sal especiada
y reducción de vino
Malbec y miel de caña

POSTRE

arroz con leche, textura
de manzana y arrope



"En este plato, **desagregué** todos
los **ingredientes clásicos** del **locro**
y los **presento** de una manera **novedosa**,
como una **entrada**. En la **boca**,
se forma el más **auténtico sabor criollo**".

crema de locro con aire de ajos, perlas de calabaza, polvo de chorizo colorado y grasa colorada

crema de locro con aire de ajos, perlas de calabaza, polvo de chorizo colorado y grasa colorada

Para la crema de locro

INGREDIENTES

1 patita de cerdo
60 g de chorizo colorado
150 g de panceta ahumada
45 g de puerro picado
80 g de cebolla picada
100 ml de vino blanco
10 g de caldo de verdura
20 g de calabaza
30 g de porotos alubias
30 g de maíz blanco
80 ml de crema de leche
50 ml de aceite de oliva
3 1/2 l de agua
• Sal
• Pimienta

PROCEDIMIENTO

Corte el chorizo y la panceta en trozos irregulares. En una olla con aceite de oliva, caramelice el chorizo con la patita de cerdo. Retire el exceso de grasa y, en la misma cacerola, sude la cebolla y el puerro; desglase con vino blanco. Luego, agregue 3 1/2 litros de agua, el caldo de verduras, los porotos alubias, el maíz blanco y la calabaza. Cocine hasta que esté todo en su punto. Retire las carnes y licue el resto. Una vez licuado, agregue a esta preparación la crema y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla ligera. Rectifique la sazón, pase por colador fino y reserve.
A continuación, dore la panceta y corte en cuadrados de 4 cm por lado, y reserve.

Para el aire de ajo

INGREDIENTES

120 g de dientes de ajo
30 g de lecitina de soja granulada
1 l de leche entera
• Sal

PROCEDIMIENTO

Aplaste los dientes de ajo con su cáscara, lleve al fuego en una cacerola junto con la leche y la sal, hasta que rompa el hervor. Tape y reserve fuera del fuego durante 30 minutos.
En caliente, cuele y disuelva la lecitina en la mezcla anterior. Monte con mixer y reserve.

Para las perlas de calabaza

INGREDIENTES

150 g de calabaza
250 ml de caldo de locro
30 g de azúcar rubia
15 g de agar-agar
• Aceite neutro c/n
• Pimienta
• Sal

PROCEDIMIENTO

Disponga la calabaza en una placa aceitada y condimente con sal, pimienta y el azúcar rubia. Lleve al horno, cocine, luego licue con el caldo de locro, cuele y disuelva el agar-agar. Cargue una jeringa con la calabaza procesada y gotee pequeñas esferas en un recipiente lleno de aceite. Cuele y reserve.

Para el polvo de chorizo colorado

INGREDIENTES

60 g de chorizo colorado
5 g de romero fresco

VARIOS

• Papel absorbente

PROCEDIMIENTO

Corte el chorizo colorado en láminas. Coloque en una placa con papel absorbente el romero y sobre éste las láminas de chorizo colorado. Seque en el horno, deje enfriar y reduzca a gránulos muy pequeños.

Para la grasa colorada

INGREDIENTES

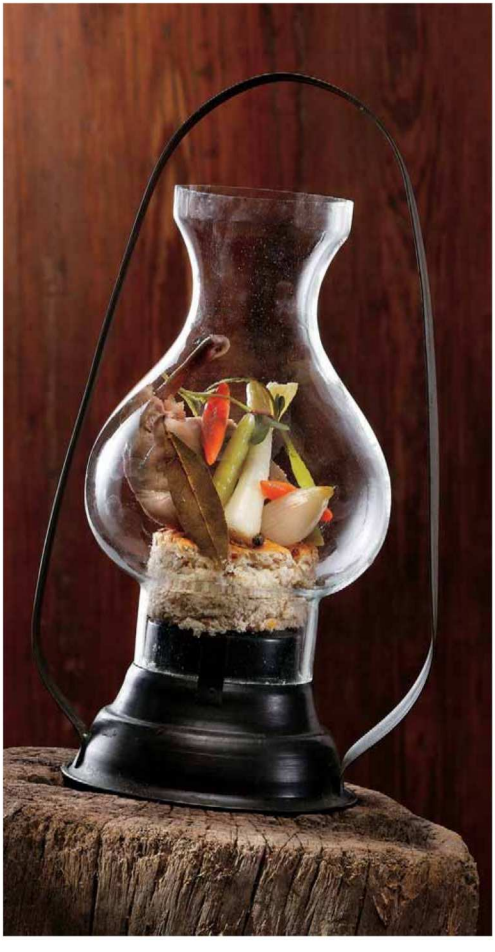
10 g de pimentón
25 ml de aceite de oliva
3 g de pimienta de tabasco
• Sal
• Pimienta

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes formando una vinagretay reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque un cubo de panceta en el centro del plato, agregue las perlas de calabaza y el aire de ajo por encima. Disponga la crema de locro y unas gotas de la grasa colorada.
(Para 3)



escabeche tibio de perdiz

INGREDIENTES

1 perdiz
2 cebollas
1 zanahoria
1 ají verde
1 1/2 l de aceite neutro
3 hojas de laurel
20 g de pimentón
1 1/2 l de vinagre de alcohol
10 g de orégano
10 g de azúcar
1/2 copita de vino blanco
- Sal, a gusto
- Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

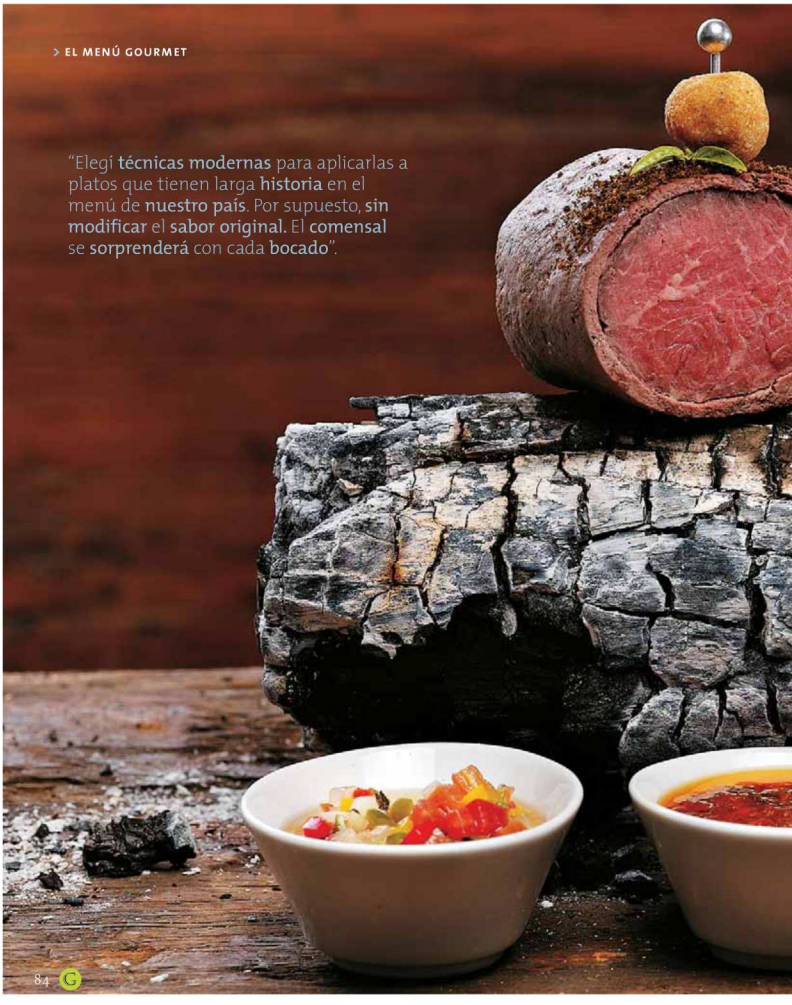
Corte las cebollas, la zanahoria y el ají en juliana. Sude la zanahoria en una cacerola con aceite y luego agregue la cebolla y el ají. Incorpore el laurel, el pimentón, el vinagre, la sal, el orégano y el azúcar. Mezcle. Separe los cuartos traseros y las pechugas de la perdiz. Selle en una sartén con aceite, salpimiente y desglase con un poco de vino blanco. Coloque las piezas en la cacerola, agregue el aceite y cocine a fuego muy bajo hasta que se cocine la perdiz. Retire del fuego, deje enfriar y reserve en heladera 24 horas antes de consumir.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en el centro del plato un colchón de los vegetales en escabeche, y por encima de éstos, un cuarto trasero y un cuarto delantero, dándole altura al plato. Rocíe con un poco del líquido de cocción.

(Para 2)

"Elegí **técnicas modernas** para aplicarlas a platos que tienen larga **historia** en el menú de **nuestro país**. Por supuesto, **sin modificar** el **sabor original**. El **comensal** se **sorprenderá** con cada **bocado**".



ojo de bife con croûte de hongos secos, molleja crocante, papa con centro líquido al aroma de trufa y degustación de aliños criollos

bondiola de cerdo grillada, minivegetales asados marinados, sal especiada y reducción de vino Malbec y miel de caña

G G G

Para la bondiola de cerdo

INGREDIENTES

300 g de bondiola de cerdo
20 ml de vino blanco
- Pimienta molida, a gusto
- Sal, a gusto
- Hilo c/n

PROCEDIMIENTO

En una grilla bien caliente, selle la porción de bondiola de cerdo previamente atada, para que conserve su forma. Una vez marcada, gire siguiendo las agujas del reloj para obtener un grillado cuadrillé. Dé vuelta la pieza y realice la misma operación. Agregue un poco de vino blanco, salpimiente y reserve.

Para la ensalada de minivegetales

INGREDIENTES

4 puerros
4 cebollas de verdeo
4 espárragos
50 g de tomates cherry
1 cebolla morada
4 champiñones
4 zanahorias *baby*
30 g de manteca
500 ml de aceite oliva
30 ml de vino blanco
3 ramitas de tomillo
2 dientes de ajo
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Blanquee las zanahorias. Corte los tomates cherry a la mitad, la cebolla morada y los champiñones en cuartos. Luego, corte los espárragos a la mitad y, en una plancha con un poquito de manteca, cocínelos a fuego medio junto con los puerros y las cebollas de verdeo. Salpimiente. Reserve junto a los dientes de ajo y las ramitas tomillo, las zanahorias , y cúbralos con el aceite de oliva y el vino blanco. Reserve.

Para la sal especiada

INGREDIENTES

50 g de sal gruesa
5 g de pimienta en grano
10 g de romero fresco picado
10 g de tomillo fresco picado
5 g de pimienta molida

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes y reserve.

Para la salsa de Malbec y miel de caña

INGREDIENTES

400 ml de Malbec
150 g de miel de caña
10 g de manteca
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una olla chica, lleve a fuego el vino hasta que el alcohol se evapore, agregue la miel de caña y reduzca a fuego medio hasta que tome cuerpo la salsa (forma de hilo). Agregue sal y pimienta molida, monte con la manteca y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, disponga los vegetales, realice una línea con la salsa. Encima, coloque la bondiola de cerdo y rocíe con la sal especiada.

(Para 2)

ojo de bife con *croûte* de hongos secos, molleja crocante, papa con centro líquido al aroma de trufa y aliños criollos

Para el ojo de bife

INGREDIENTES

1 pieza de ojo de bife entera
150 g de crema de leche
20 g de tomillo
• Sal y pimienta, a gusto
• Papel aluminio

PROCEDIMIENTO

Empareje el corte de carne, salpimiente y reserve. Con los recortes de carne, realice una *farce* (pasta de carne que envuelve a la pieza) junto con la crema y el tomillo, en una procesadora. Estire esta pasta sobre un papel aluminio y cubra la pieza de carne. Envuelva nuevamente en aluminio y presione para formar un cilindro uniforme. Lleve a horno a 180° C por 23 minutos.

Para el croûte de hongos

INGREDIENTEs
50 g de hongos de pino
20 g de cebolla deshidratada
10 g de ajo deshidratado
5 g de tomillo
3 g de pimienta en grano

PROCEDIMIENTO

Procese el ajo, la cebolla, los hongos, el tomillo y la pimienta, y reserve.

Para la cromeski (albóndiga)

INGREDIENTES

100 g de salchicha parrillera
30 g de queso de cabra
1 huevo
250 ml de aceite de oliva
• Pan rallado c/n
• Harina, c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la carne de la salchicha, el pan rallado, el huevo, el aceite de oliva y la harina hasta homogeneizar la pasta. Forme esferas e introduzca en éstas el queso de cabra. Apane y fría en aceite de oliva a 160° C. Reserve.

Para la molleja crocante

INGREDIENTES

400 g de molleja
30 ml de limón
• Sal, a gusto
• Pimienta molida

PROCEDIMIENTO

Selle la molleja de ambos lados en una plancha. Salpimiente, rocíe con limón, retire del fuego y corte en láminas. Reserve.

Para la papa con centro líquido al aroma de trufa

INGREDIENTES

4 papas
50 g de hongos portobello en láminas
50 g de girgolas en láminas
30 g de echalote en *brunoise*
30 g de cebolla en *brunoise*
10 ml de vino blanco
5 ml de aceite de trufa
1 ajo picado
150 ml de crema de leche
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele una papa y obtenga cuatro cilindros con un saca bocado. Realice un orificio en tres cilindros sin llegar al fondo. Del cuarto cilindro, saque tres tapas de 2 mm para luego tapar las papas. Cocine a partir de agua fría y reserve. Aparte, en una cacerola, sude la cebolla y el echalote, agregue los portobellos, las girgolas y cocine a fuego medio. Desglase con vino blanco, agregue el ajo, la crema de leche y salpimiente. Licue todo y cuele agregando aceite de trufa. Reserve.

aliños criollos

Para la salsa criolla

INGREDIENTES

40 g de tomate concassé
60 g de cebolla en cubos
30 g de morrón rojo en cubos
30 g de morrón verde en cubos
1 diente de ajo picado
80 ml de aceite de maíz
50 ml de vinagre
5 g de hojas de tomillo
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los vegetales con el vinagre y el aceite, salpimiente, agregue el tomillo y vuelva a mezclar. Reserve hasta servir.

Para la salsa chimichurri

INGREDIENTES

20 g de ajo picado
15 g de perejil fresco picado
15 g de orégano fresco picado
10 g deají molido
1 taza de vinagre de vino
4 cda de aceite de girasol
4 hojas de laurel
15 g de cebolla morada en cubos
1/2 taza de salmuera

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes, deje macerar y reserve.

Para el aceite con ajo y hierbas

INGREDIENTES

30 g de ajo picado
5 g de tomillo fresco picado
5 g de romero fresco picado
5 g de perejil fresco picado
5 g de mostaza
• Pimienta molida, a gusto
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes. Salpimiente y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato disponga los aliños junto con las mollejas. Caliente la crema de hongos y rellene la papa colocándole luego la tapa. Retire del horno la pieza principal, saque el papel aluminio y pase la carne por la *croûte* de hongos. Corte en tres porciones y disponga junto a la cromeski.

(Para 3)

composición de sabores argentinos

Para el vigilante relleno

INGREDIENTES

100 g de dulce de batata
100 g de dulce de membrillo
50 ml de licor de caña
100 g de queso feta

PROCEDIMIENTO

Con un cortante, haga cuadrados de 4 cm una porción de cada dulce. Ahueque el centro y rellene con una lonja de queso feta, luego agregue el licor de caña y tape con otra lonja de queso feta. Reserve.

Para los tomates cherry confit

INGREDIENTES

100 g de tomate cherry
50 g de azúcar
50 ml de jugo de naranja
5 g de ralladura de naranja

PROCEDIMIENTO

Cocine en una cacerola todos los ingredientes de 6 a 8 minutos. Deje enfriar y reserve.

Para la salsa de Oporto y aceto balsámico

INGREDIENTES

200 ml de Oporto
100 ml de aceto balsámico
100 g de azúcar negra
• Pimienta molida rosa, a gusto

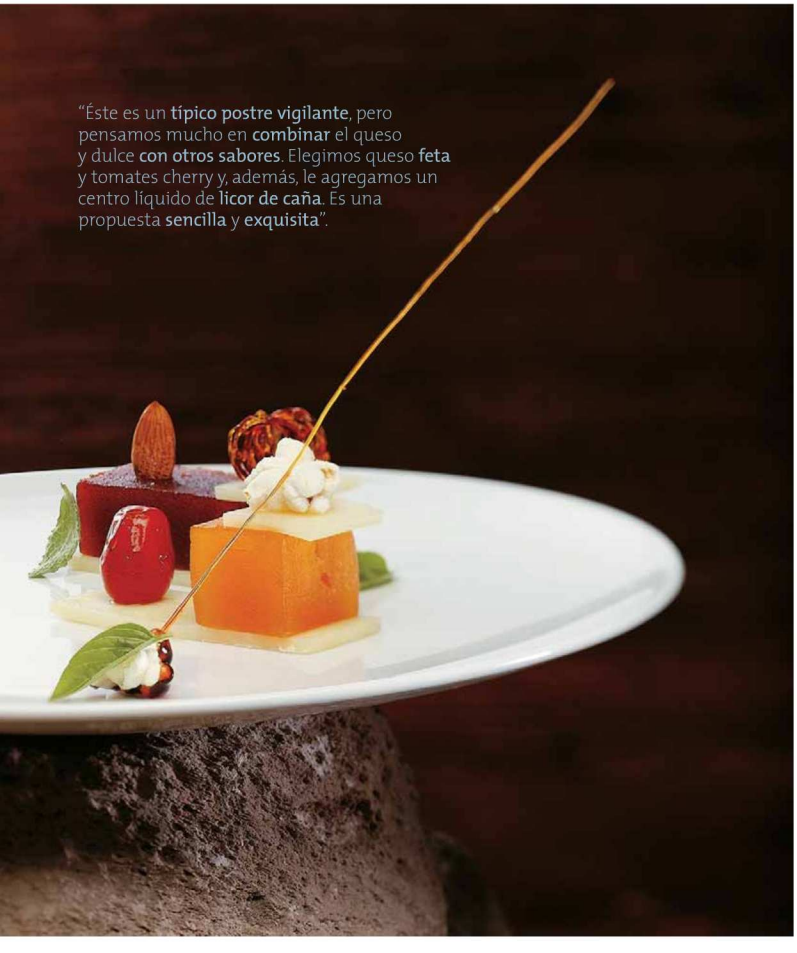
PROCEDIMIENTO

Lleve a hervor el Oporto, el aceto balsámico y el azúcar negra hasta que tome cuerpo. Retire del fuego y agregue la pimienta molida. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, disponga una porción de la torre de queso feta y dulce de batata, y otra de queso feta y dulce de membrillo. Por debajo trace una línea con la reducción y, encima, coloque tres tomates cherry confitados.

(Para 1)


"Éste es un **típico postre vigilante**, pero pensamos mucho en **combinar** el queso y dulce **con otros sabores**. Elegimos queso **feta** y tomates cherry y, además, le agregamos un centro líquido de **licor de caña**. Es una propuesta **sencilla** y **exquisita**".

arroz con leche, textura de manzana y arrope

G

Para el arroz con leche

INGREDIENTES

250 g de arroz Carnaroli
1 1/2 l de leche
150 g de azúcar
10 g de ralladura de limón
5 g de canela
• Esencia de vainilla, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine todos los ingredientes en una cacerola a fuego bajo, hasta que queden a punto, y deje enfriar.

Para el buñuelo de manzana

INGREDIENTES

350 g de harina leudante
1 cda de sal
100 g de azúcar
2 huevos
130 ml de leche
200 g de manzana en cubos

PROCEDIMIENTO

Mezcle todo los ingredientes menos la manzana hasta obtener una masa blanda, y deje reposar. Pase las manzanas en cubos por la masa, fría a 160° C hasta que esté dorado.

Para el arrope de uvas

INGREDIENTES

200 g de uvas
200 g de azúcar
200 ml de Oporto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola, cocine el azúcar y las uvas a fuego moderado, hasta que las uvas larguen el jugo. Agregue el Oporto y reduzca a fuego lento.

Para las ramas de canela a la leche

INGREDIENTES

150 ml de leche
100 g de cacao en polvo

PROCEDIMIENTO

En una plancha caliente, vuelque la leche hasta que evapore el líquido. Con una espátula, realice una rama de leche y espolvoree con cacao.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un vaso shot, coloque el arroz con leche. Presente en un plato junto al buñuelo de manzana, el arrope de uva y decore con ramas de canela a la leche.
(Para 1)

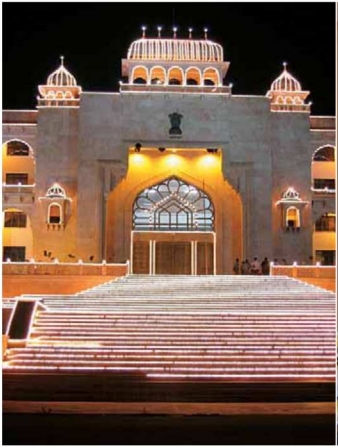
AGRADECIMIENTOS

Hotel Hilton Buenos Aires. Av. Machaca Güemes 351, Puerto Madero.
Chefs Emiliano Sabino y Gastón Miño
Juanes. Muebles Antigüos. Panamericana RamalPilarKm. 41,5 - Del Viso Tel.: (15) 5890-2659
Lidia Ordoñez. Decoraciones- antigüedades. Colectora 12 de Octubre 1250 - Del Viso. Tel. : 4742-0758
AC Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395 - Olivos. Te.: 4790-9633
Grees. Ugarte 1801 - Olivos. Te.: 4799-2804

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista
elgourmet.com

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15



El elefante es uno de los animales sagrados de la religión hindú y participa activamente de la fiesta de Holi, en la ciudad de Jaipur. Durante este festejo, la ciudad es tomada por las luces. La figura de Kali, una de las diosas principales del hinduismo, representa a la poderosa diosa Durga y se la relaciona con los ritmos creativos y destructivos inherentes del cosmos.

Rajasthan
la tierra de los colores

La niña linda y fuerte de la India. Situada al noroeste del país, la provincia de Rajasthan es un mosaico de arena pintado con los más brillantes colores. Sus palacios legendarios, el aroma de sus curries y la amabilidad de su gente, prometen un viaje inolvidable.

Texto y fotos de Ana Schlimovich

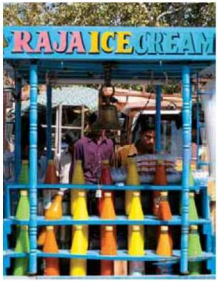
La India podría compararse con uno de esos tapices que se confeccionan por aquellos lares, armónico en su conjunto y precioso en la individualidad de cada retazo que forma parte. Un increible *patchwork* compuesto por las más vastas religiones, costumbres, dialectos y sabores. Su cocina, tan compleja, polémica y enraizada como la sociedad que la consume, varía a cada paso; por eso, lo mejor es dejarse llevar y experimentar con audacia para poder incursionar a fondo en una de las gastronomías más personales del mundo.

Jaipur

La llegada desde Delhi hasta la región de los *Rajputs*, linajes de poderosos guerreros hindúes que jamás han doblegado su orgullo ante los ataques invasores, es por tierra, en un comodísimo Ambassador blanco, el primer auto fabricado en India, en 1948.

La capital de la provincia, conocida como la ciudad rosa y famosa en el mundo por sus piedras preciosas, resplandece. Los edificios y monumentos más importantes de la ciudad, imponentes y majestuosos de por sí, están íntegramente adornados con luces. Los puestos callejeros venden los últimos resquicios de unos polvos de colores que al día siguiente serán arrojados sin pruritos hasta cubrir por entero rostros y cuerpos. Es que se acerca *Holi*, el carnaval hindú, la única fiesta nacional que no distingue castas, edad, sexo o nivel social. Todo el mundo juega en las calles con estos polvos que se impregnan con tal fuerza en la piel, que lo dejan a uno en el anonimato. Se dice que se usan no sólo por mera diversión, sino porque el juego guarda, además un significado medicinal. Las gripes y los resfriados son comunes en esta época de cambio de estación –febrero y marzo– y los polvos están hechos a base de *Neem*, *Kumkum*, *Lady*, *Bilva* y otras hierbas medicinales prescritas por los médicos ayurvédicos. La celebración culmina con el Festival de Elefantes en el estadio Changan. Un desfile de colosos completamente pintados, ornamentados y vestidos con coloridos trajes bordados, pasa por delante de las miradas absortas de rajasthanis y turistas. Un jurado decidirá cuál es el elefante mejor disfrazado y, luego de fervientes aplausos, los concursantes se retiran para dar paso a un nuevo grupo de elefantes, esta vez, para jugar al polo. La originalidad hindú no tiene precedente.

Las **jóvenes** ***rajasthanis*** se preparan para **desfilar** en el festival de **elefantes**, durante la **fiesta de Holi**. La guerra de **colores**, donde todos se tiran **polvos medicinales** teñidos, es otro de los **momentos típicos** de estos festejos.



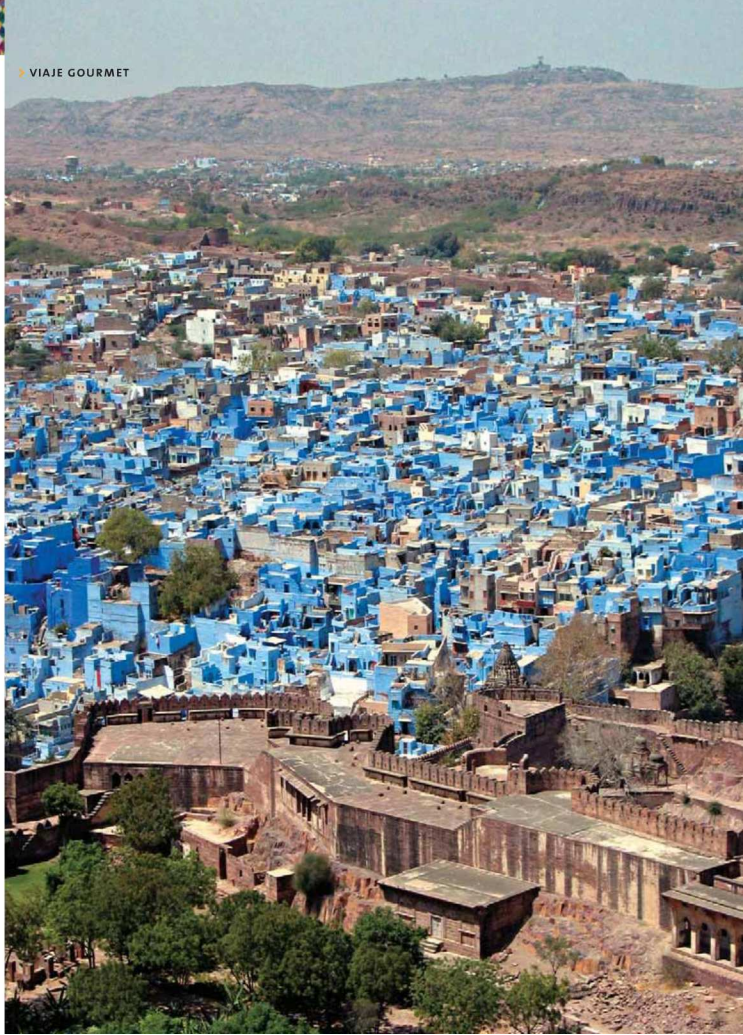
A la izquierda, el colorido vale también para los jugos, helados y todo tipo de preparaciones comestibles que se comercializan en mercados y calles. Abajo, se destaca el trabajo artesanal de la India que es de gran calidad. Incluso, el de la decoración de dulces.

Udaipur

El escenario del cuento de Aladino parece haber sido inspirado en esta ciudad. Un

CURIOSIDADES

- **Holi cow:** las vacas no son veneradas por su gracia o su belleza; resultan, en realidad, protegidas para que nadie las mate. Además de representar fertilidad y prosperidad, contribuyen con el alimento más preciado en la culinaria hindú: la leche.
- **La buena educación:** la costumbre hindú es comer sentado en el piso y con la mano derecha –la izquierda se reserva para uso personal–, aunque hoy en día los cubiertos se consiguen casi en cualquier casa o restaurante.
- **Dulce celebración:** los *mithai* (dulces) representan la alegría y son consumidos en toda festividad. Existen miles de variedades, las principales categorías son: *barfi*, a base de leche; *halwa*, confitura hecha de vegetales, cereales, nueces o fruta; y *ladoo*, bollitos de sémola, diferentes harinas y millares de diversos ingredientes.
- **De todo un poco:** la palabra *masala* es usada en varios nombres de platos y comidas, y quiere decir mezcla.



Desde el **majestuoso** fuerte del ***maharajá*** de **Jhodpur**, Meherangarh, se ven las **casas color lavanda** que identifican a los ***Brahamins***, la casta más alta de los hindúes.

edén anterior al desierto, florido, romántico. Un cielo solemne que va transformándose en noche es el marco perfecto para cruzar el lago Pichola en bote hasta el Taj Lake Palace Hotel, un suntuoso y antiguo palacio de mármol blanco que simplemente parece flotar en el agua. La cena es en el Neel Kamal, el restaurante del hotel, y el *buffet* incluye los platos más tradicionales de la cocina rajasthani: *buti*, albóndigas de harina integral remojadas en *ghee* –manteca clarificada– y mezcladas con *dal* –legumbres sin piel– picante y *pakoras*, torrejas de verduras fritas, elaboradas con *besan* o harina de garbanzo. Delicias provenientes del Punjab, como el pollo *tandoori*, un legado mogol cocido en hornos de alta temperatura que consiste en pollo marinado en yogur y *garam masala* –mezcla de especias, como ajo, jengibre, comino, pimentón y muchas otras–, también forman parte del festín, que es acompañado por delicados toques de música india en vivo.

La pintoresca Udaipur resplandece con el sol matutino e invita a recorrer el Palacio de la Ciudad, un conglomerado de edificios que fue adicionándose con el reinado de los diferentes *maharajás*, con interiores decorados al punto de quitar la respiración, según el capricho del rey de turno, y luego perderse en las callecitas angostas del casco antiguo repletas de tiendas de artesanías, grabados, pinturas en miniatura, bordados y platería.

Los alimentos básicos de la comida india

- **Arroz:** es la base de toda comida al sur, este y oeste de India. Simboliza la pureza y la fertilidad.
- ***Roti* (Pan):** al Norte, la comida siempre está acompañada por pan ácimo, el más común es el exquisito *chapati*, hecho con harina y agua, y cocido sobre una plancha cóncava denominado *tawa*.
- ***Dhal* (Legumbres):** se comen pisadas y sin piel, ultracondimentadas con distintas especias, como pimienta negra, cúrcuma, semillas de cilantro, comino, azafrán.
- ***Raita:*** yogur natural combinado con verduras o frutas, servido frío.
- ***Thali:*** así se le llama al "plato del día" que se sirve en una bandeja metálica con varias divisiones, cada una trae una porción de vegetales –crudos y cocidos–, *chapati*, arroz, pickles, y cuajada o yogur.

En la India dicen que la costumbre de fumar en pipa o narguile comenzó hace 500 años.

Para reflexionar

- "Un país, una civilización se puede juzgar por la forma en la que trata a sus animales".
  M. Gandhi
- "Sembrando trigo una vez, cosecharás una vez. Plantando un árbol, cosecharás diez veces. Instruyendo al pueblo, cosecharás cien veces".
  Jiddu Krishnamurti
- "Convertid un árbol en leña y podrá arder para vosotros; pero ya no producirá flores ni frutos".
  Rabindranath Tagore

Jaisalmer

Un breve paso por Jhodpur me permite conocer el concurrido mercado popular Sardar, a los pies del Clock Tower y el majestuoso fuerte del *maharajá* de Jhodpur, Meherangarh, desde el que se ven las casas color lavanda de los *Brahamins*, la casta más alta de los hindúes.

Dejo la "ciudad azul" para atravesar el desierto hasta la "ciudad dorada" de Jaisalmer, casi en la frontera con Pakistán. Cientos de *havelis* –antiguos palacetes de arenisca con paredes caladas que propician una oleada de aire fresco ante el calor abrasante de la estación seca– se amontonan dentro de las murallas del fuerte.

Los *havelis* son **edificaciones típicas** del **desierto** de Rajasthan. El detalle del **tallado**, además de **adornar**, deja pasar el **aire fresco**, tan **necesario** en estas **tierras**.

Las calles de la fortaleza de Jaisalmer forman un laberinto de curiosidades. Es bastante común ver en las calles, la elaboración de los dulces típicos. Escenas de la vida cotidiana.

DATOS ÚTILES

Rajasthan

► **Prefijo telefónico:** 0091

► **Visa:** la visa por un año cuesta $ 224 y se obtiene en la Embajada de la India. Córdoba 950, 4to piso. Tel.: 4393-4001/4156.

CÓMO LLEGAR

► **High Point Travel.** Maipú 726, 5to piso. Tel.: 4322-1860/3638. lmtc@sinectis.com.ar. Agencia especializada en la India. Malaysia Airlines, British Airways y Lufthansa tienen vuelos regulares desde US$ 1.370 más impuestos (US$ 590, aprox.).

ALQUILER DE AUTO CON CHOFER EN RAJASTHAN

► **Mehta Services.** Tel.: (0141) 222-5257. Cel.: (0141) 507- 2077.

Jaipur

DÓNDE DORMIR

► **Jaipur Ashok.** Sawai Jaisingh Highway, Bani Park. Tel.: (0141) 220-4491.

DÓNDE COMER

► **Jaipur Inn.** B- 17 Shiv Marg, Bani Park. Tel: (0141) 220-1121. www.jaipurinn.com.

PASEOS Y EXCURSIONES

► **Complejo City Palace.** (www.royalfamily jaipur.com), en el centro histórico.

Udaipur

DÓNDE DORMIR

► Hilltop Palace. 5, Ambavgarh, Fatehsagar Tel.: (0294) 243-2245. hilltop@datainfosys.net.

DÓNDE COMER

► **Lake Palace Hotel.** Tel.: (0294) 252-8800. www.tajhotels.com.

PASEOS Y EXCURSIONES

► **Om Arts & Crafts.** 45 New Fatehpura. Tel.: (0294) 256-0250. Pinturas en miniatura y antigüedades. / City Palace, Jagdish Temple, Bagore-Ki-Haveli.

Jaisalmer

DÓNDE DORMIR

► **Mandir Palace Hotel.** Tel.: (02992) 252-788. mandirpalace@hotmail.com.

DÓNDE COMER

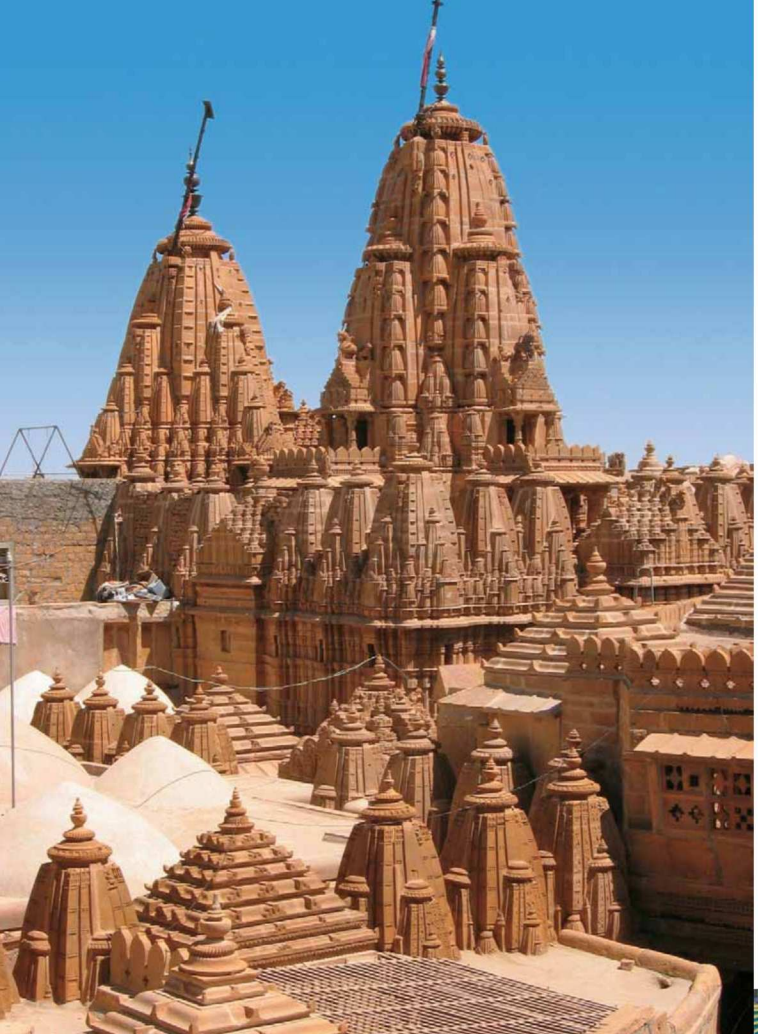
► **Natraj Restaurant.** Tel.: (02992) 252-667. Little Tibet. Tel.: (02992) 254-243.

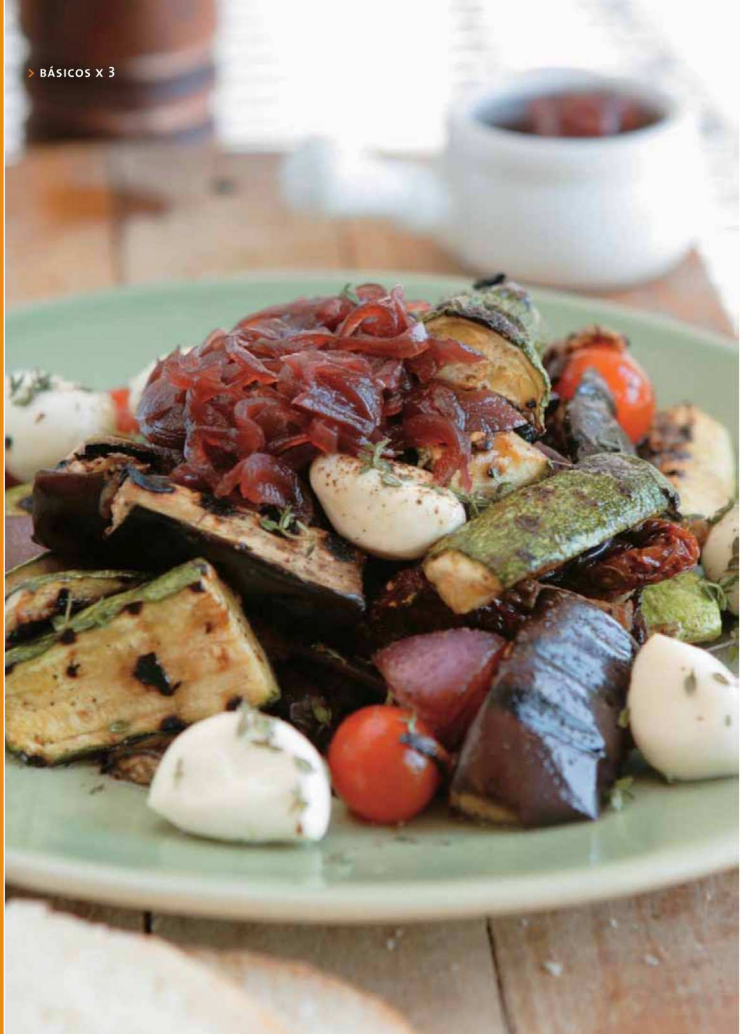
PASEOS Y EXCURSIONES

► **Satyam Tours.** Tel.: (02992) 250-773. ummedsatyam@yahoo.com. Safaris en camello.

La caminata por su laberinto de callecitas, repleto de vacas sagradas y *rickshaws* –triciclos de tracción a sangre que funcionan como taxi– es un paseo a través del tiempo. Los dueños de las tiendas insisten en convidar un *chai*, el clásico té de la India servido en pequeños vasos, muy dulce y generalmente con leche, para mostrar sus mercancías o saciar su curiosidad.

Cuando el sol declina, los colores de la ciudad de oro se elevan hasta alcanzar una tonalidad casi fantástica. Swaroop, un rajasthani que maneja una moto, una tienda de ropa, una modesta posada y trabaja además en una tienda de artesanías, se ofrece para llevarme hasta las dunas y ver el ocaso a bordo de un camello. Observo sus ojos brillantes y confirmo que su mirada no conoce de maldades, la maldad es muy mal vista en la sociedad india, así es que me subo a su moto, que se abre paso a fuerza de bocinazos, como lo hace todo vehículo en este fascinante país, hasta quedar atascados frente a una gigantesca vaca que corta el tránsito con determinación. Por más empujones y movimientos bruscos para asustarla, no hubo forma de quitarla. Los proyectos personales duran poco en esta tierra que parece tener preparado su propio plan para cada cual. Insistir en cambiarlo es tan inútil como querer quitar una vaca india del camino. ●





chutneys
el fuego de las especias

Esta salsa agridulce de origen indio tiene diversos usos y es ideal para acompañar carnes, salsas, vegetales, quesos, pescados y mariscos. Aquí, la chef Juliana López May propone tres opciones que explotan de sabor, aroma y color.

Fotos de Javier Picerno

antipasto de vegetales con chutney de cebollas coloradas

Para el antipasto de vegetales

INGREDIENTES

1 berenjena
1 morrón colorado
1 cebolla colorada
1 zucchini
4 dientes de ajo
50 g de tomates secos
50 g de *boconccini* de mozzarella
• Romero c/n
• Tomillo c/n

PROCEDIMIENTO

Corte las verduras en gajos medianos y colóquelas en una placa de horno junto con los ajos, el romero, el tomillo, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Cocine hasta que estén a punto.

Para el chutney de cebollas coloradas

INGREDIENTES

1/2 k de cebollas coloradas en juliana
2 cdas de aceite de oliva
1/2 taza de azúcar negra
1/2 taza de vino tinto
1/2 taza de vinagre de jerez
• Tomillo c/n

PROCEDIMIENTO

Dore las cebollas en aceite de oliva durante unos minutos, hasta que queden trasnparentes. Luego, agregue el vino tinto, el vinagre, el azúcar y el resto de los ingredientes. Deje cocinar por unos 15 a 20 minutos a fuego bajo, hasta formar una mermelada.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva las verduras junto con los tomates secos, los *boconccini* de mozzarella y, por último, coloque una buena cucharada del chutney. **(Para 4)**

pastrami casero con rúcula, mostaza de Dijon y chutney de mango

INGREDIENTES
400 g de pastrami
2 cdas de mostaza de Dijon
2 atados de rúcula

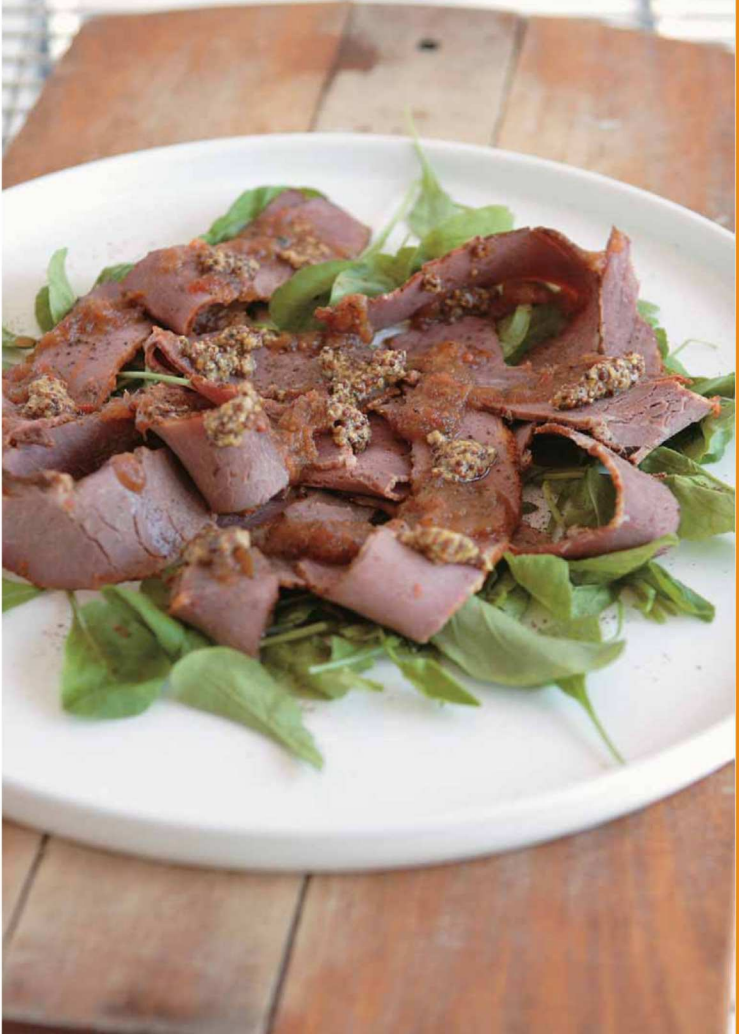
Para el chutney de mango

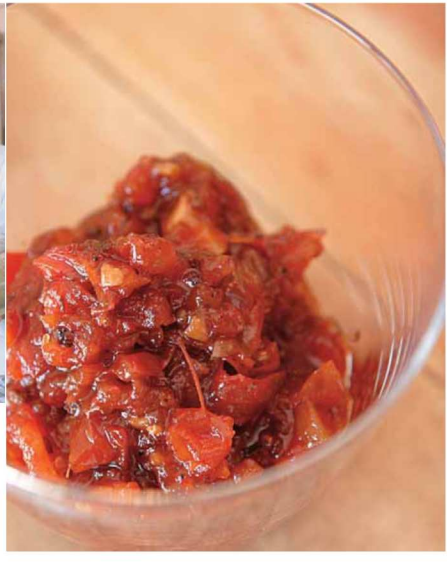
INGREDIENTES
1 cebolla
1 diente de ajo
1/2 cda de jengibre fresco
1 nuez de manteca
1 cda de aceite de oliva
4 mangos en cubos pequeños
1 taza de azúcar blanca
1/2 taza de azúcar integral de caña
1 taza de vinagre blanco
- Hojas de cilantro c/n
- Punta de chile jalapeño

PROCEDIMIENTO
Coloque en una olla la manteca y el aceite y rehogue la cebolla junto con el ajo, el jengibre y el chile, todo cortado en *brunoise*. Deje que se transparenten. Luego, agregue el resto de los ingredientes y cocine hasta que quede con la consistencia de una mermelada. Fuera del fuego, agregue el cilantro picado. Filetee el pastrami bien finito y colóquelo sobre un colchón de rúcula. Por último, agregue el chutney y sirva con la mostaza de Dijon.
(Para 4)

Tips

- Mezcle los chutneys con queso crema o crema fresca para hacer bocaditos o dips.
- Mezcle un chutney con un poquito de aceite de oliva y úselo para marinar carnes.
- La mayoría de los chutneys dura varias semanas en la heladera gracias al vinagre que los conserva. Se recomienda guardarlos en recipientes esterilizados.
- Es preferible no utilizar elementos de metal, como cucharas o recipientes, para guardar los chutneys, porque pueden contaminarse con sabores metálicos.
- Las cucharas de madera o plástico son mejores para servir o manipular estas salsas.





queso de cabra, chutney de tomates y olivas marinadas

INGREDIENTES

250 g de queso cabra para untar

Para el chutney de tomates

INGREDIENTES

1 cebolla
1 diente de ajo
1/2 cda de jengibre fresco
1 nuez de manteca
1 cda de aceite de oliva
4 tomates maduros
1 taza de azúcar blanca
1/2 taza de azúcar integral de caña
1 taza de vinagre blanco
- Hojas de cilantro c/n
- Punta de chile Jalapeño

PROCEDIMIENTO

Corte en *brunoise* la cebolla, el ajo, el jengibre y el chile. Rehogue los ingredientes en manteca y aceite. Deje que transparente. Luego, agregue el resto de los ingredientes y cocine hasta obtener la textura de una mermelada. Fuera del fuego, agregue el cilantro picado.

Para las olivas marinadas

INGREDIENTES

100 g de olivas negras
- Romero c/n
- Vinagre c/n
- Semillas de hinojo c/n
- Ajo machacado c/n
- Ralladura de naranja c/n
- Canela en rama c/n
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Descaroce las aceitunas y rómpalas un poco con las manos. Mezcle en un bol con el resto de los ingredientes y déjelas macerar un par de horas.

PRESENTACIÓN

Coloque en un plato el queso de cabra y haga un hueco en el centro, allí sirva un poco del chutney y, por último, las olivas.
(Para 4)

¿QUÉ ES EL CHUTNEY?

Se trata de un condimento agridulce, elaborado a partir de frutas y verduras, cocidas en vinagre con azúcar y especias hasta adquirir una consistencia de confitura.

- **Las especias más utilizadas son:** mostaza, clavo, canela, jengibre, curry, cardamomo.
- **Las frutas más empleadas:** pasa de uva, mango, tamarindo, cítricos, damasco, durazno.
- **Las hierbas más usadas:** coriandro, menta. La mayoría de los chutneys contiene cebolla y ajo.

AGRADECIMIENTOS

Cocina, almacén de comidas. Diego Palma 1322. San Isidro. Tel.: 4723-4535 / 4723-4809.

tanguera y **cocinera**

Es cantante, profesora de música y actriz. Ya grabó un disco -"tangos canallas"- basado en canciones de los años 20 que ella interpreta con entrega. Pero, además, adora la magia de la cocina. En esta ocasión, Jana Purita revela una de sus recetas favoritas: berenjenas "rústicas" en escabeche.

Por Laura Litvin
Fotos de Javier Picerno

* Si quiere participar de esta sección, envíenos un mail a **correo@revista-elgourmet.com**. Estudiantes de Gastronomía y profesionales del rubro, abstenerse.

Empezó a cocinar desde chica, ayudando a su mamá. De grande, dice, comenzó a leer recetas con mucho interés. En su cocina, apartada del resto de los ambientes de su coqueto PH, se respira un aire diferente. Los estantes, cargados de frascos con especias de todos colores y utensilios colgando sobre la mesada, convierten este espacio es un lugar mágico. Allí, Jana Purita, cantante, profesora de música y actriz, tararea un tango de los años 20, esos que ella canta y dice con un fraseo singular, mientras prepara unas berenjenas en escabeche. "A mí me gustan estos tangos porque cuentan historias, pintan un Buenos Aires que ya no es. Por eso los grabé en mi disco". Mientras, con mano de alquimista, experimenta con recetas heredadas o inventadas. "Adoro cocinar, pero no soy fiel a los procedimientos, voy probando. Por ejemplo, a las berenjenas que preparé les puse tomillo, que no está en la receta original que saqué del libro de doña Petrona. O les dejé la cáscara, porque tienen vitaminas. Mi cocina está equipada, me gustan los objetos que se usan para cocinar, me parecen bellos, me resultan amables para tenerlos a la vista", cuenta.

Hace unos años, Jana comenzó a practicar naturismo y también pasó por la macrobiótica. "Aprendí mucho con el libro de Angelita, sobre las verduras y sus distintas cocciones. Lo que comprendí es el sentido de la alimentación. Y, básicamente, que una persona que cocina debe contar con una predisposición que tiene que ver con el amor. Las enseñanzas que me dejaron esas experiencias no las abandoné".

Como alguien que observa como un músico ejecuta su instrumento, ella mira la señal *elgourmet.com* para aprender técnicas. "¿La relación entre la cocina y el canto? Bueno, la cocina es también un arte".

berenjenas "rústicas" en escabeche

INGREDIENTES

3 k de berenjenas
2 tazas de sal gruesa
1 l de vinagre blanco de alcohol
1 l de agua
1 1/2 l de aceite de oliva
6 dientes de ajo
10 hojas de laurel
1 cda de pimienta negra
1 cda de coriandro
2 cdas de orégano
2 cdas de ají molido
2 cdas de tomillo
1 frasco de 3.000 cm^3

PROCEDIMIENTO

Corte las berenjenas en bastones sin retirar la cáscara. Coloque una capa en un colador grande y cúbrala con sal gruesa. Repita el proceso en distintas capas. Reserve durante dos horas para sacarles el sabor amargo. Lave muy bien y retíreles el gel de color violáceo. Ponga a hervir el agua con el vinagre y cuando rompa el hervor, vierta las berenjenas apenas 5 minutos, hasta que tomen el color oxidado característico de este plato. Cuele rápidamente, deja enfriar. Mientras tanto, corte el ajo en bastones.
Ya en el frasco, coloque una capa de berenjenas, el ajo, los condimentos y una capa de aceite. Repita la operación hasta completar el frasco. Cuide que quede al menos 2 cm de aceite por encima de la última capa de berenjenas. Lo ideal es dejarlas al menos dos días antes de comerlas, para que absorban el sabor de las especias. Almacene el frasco en un sitio fresco y oscuro.
(Para un frasco de 3.000 cm^3)

Tips
> El secreto de la conservación de las berenjenas es esterilizar el frasco con alcohol antes de usarlo.
> Si el frasco siempre tiene 2 cm de aceite por encima de la berenjenas, se mantendrán por más tiempo.

Taylor Made Chocolate
Para cada ocasión, ideas en el mejor chocolate belga, alegóricos a profesiones, deportes y hobbies. Bombones Premium. Trufas. Canastas para nacimientos, aniversarios y souvenirs.
Elaboración Artesanal
El Regalo Perfecto en: 4733-2009 - Manzone 907 | Acassuso
info@sucachocolatepasion.com.ar | www.sucachocolatepasion.com.ar
Suca
chocolate lounge & coffee

movistar

Iguazú
lujo y naturaleza

Las imponentes cataratas, el clima cálido, los hoteles cinco estrellas y la gastronomía de alta calidad convierten a este lugar en un paraíso terrenal.

Por Julieta Casini – Fotos de Secretaría de Turismo de la Nación

Para los amantes de la naturaleza, el buen servicio y el hospedaje de lujo, las Cataratas del Iguazú contemplan múltiples opciones para disfrutar en cualquier época del año.

Ubicadas en el extremo nordeste de la provincia de Misiones, justo en el límite entre la Argentina y Brasil, las Cataratas del Iguazú, o "Águas Grandes" (en guaraní), forman parte del Parque Nacional Iguazú. Y aunque éstas son su principal atractivo, su denso bosque tropical también resulta un paseo increíble. Con una extensión de 2.700 metros, las cataratas están formadas por más de 260 saltos y tienen un caudal que alcanza los 1.500 m³ por segundo, desde una altura de 70 metros.

El parque, además de sus encantos naturales, ofrece múltiples actividades. Para los que buscan adrenalina, hay cabalgatas, *canoping*, senderos selváticos y *rapelling*. Los más intrépidos, pueden contratar una excusión que combina la aventura en 4X4 y un paseo en lancha que incluye un bautismo al pie del salto San Martín. Los menos audaces, pueden recorrer la zona a través de sus pasarelas. La Garganta del Diablo es la vedette del lugar, y sin dudas, la vista desde el mirador para contemplar su grandeza deja sin respiración a más de uno.

Los románticos no deben perderse los paseos nocturnos a la luz de la luna. La velada incluye un viaje que culmina en la Garganta del Diablo, y una caminata por la pasarela que lleva hasta el balcón del salto. Se puede cenar dentro del parque en el restaurante La Selva. El paseo sin cena cuesta $ 50, y con cena $ 95.

Entre los hoteles cinco estrellas, está el Iguazú Grand Hotel. Este resort, spa y casino recibe visitantes de todo el mundo. A la hora de la mesa, el protagonismo se lo llevan los pescados de la región, como el surubí, el pacú o el abadejo que el chef Leo Najle, sirve en el restaurante El Jardín. Además, ofrece también una propuesta gastronómica para los que prefieren pasar todo el día al aire libre: tres prácticos y novedosos *lunch boxes*, con alternativas que van entre los $ 36 y $ 55. Además, el spa del hotel inauguró, hace apenas un mes, un baño romano y una pileta cubierta climatizada, y, por supuesto, continúa con los tratamientos de belleza y salud a medida de cada viajero. El que lo prefiera, puede encontrar relax en la biblioteca, practi-

El Iguazú Grand Hotel recibe visitantes de todo el mundo. Ofrece actividades de relax y descanso en las grandes piscinas de su amplio jardín. Un clásico, la vista panorámica del Sheraton Iguazú Resort & Spa, en pleno parque nacional.

A la izquierda, la terraza del Panoramic Hotel Iguazú, desde la que se aprecia la impresionante vista de la unión de los ríos Iguazú y Paraná. Y porqué no, disfrute de un excelente trago.

Las **cataratas** están formadas por más de **260 saltos** y tienen un **caudal** que alcanza los **1.500 m³** por **segundo**, desde una altura de **70 metros**. Un **espectáculo** único para visitar **todo el año**.

DATOS ÚTILES

Cómo llegar

▸ **LAN** ofrece hasta tres vuelos diarios a Puerto Iguazú. Tarifa económica desde $ 540 (final). Tel.: 0810-9999-LAN (526). www.lan.com

Dónde dormir

▸ **Iguazú Grand Hotel.** Rta. Nacional 12 km 1640. Pto. Iguazú. Reservas desde la Argentina: 0-800-444-8298. Oficinas en Buenos Aires: 4372-8700. Precios: junior suite desde US$ 394.

▸ **Panoramic Hotel.** Paraguay 372. Pto. Iguazú. Mail: reservaciones@panoramic-hotelIguazu.com. Tel.: (3757) 498-133. Precios: hab. estándar doble desde Us$ 242.

▸ **Sheraton Iguazú Resort & Spa.** Parque Nacional Iguazú. Iguazú 3370. Mail: reservas@iguazu.sheraton.com.ar. Tel.: (3757) 491800/o 800 888 9180. Precios: Hab. estándar doble desde Us$ 265.

Dónde comer

▸ **Doña Flor** y **El Patio** en Panoramic Hotel.

▸ **El Jardín** y **La Terraza** en Iguazú Grand Hotel.

▸ **Garganta** en Sheraton Iguazú Resort & Spa.

▸ **La Esquina.** Hotel Saint George. Av. Córdoba 148. Tel.: (3757) 42-0633.

▸ **Orquídeas Palace Hotel.** Ruta 12 Km km 5. Tel.: (3757) 42-0472 / 0195.

Turismo aventura

▸ www.iguazujunglexplorer.com, info@iguazujunglexplorer.com

▸ **Parque Nacional Iguazú.** Iguazú Argentina. Tel.: (3757) 49-1469. www.iguazuargentina.com

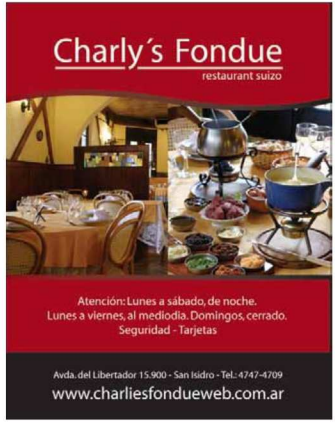
car tenis o jugar al golf en la ciudad de Foz de Iguazú, a sólo 10 minutos del hotel.

Aquellos que buscan una estancia moderna y minimalista pueden alojarse en el Panoramic Hotel Iguazú. Este hotel boutique, de tan sólo sólo un año, se encuentra ubicado sobre una lomada y posee una exuberante vista de la unión de los ríos Iguazú y Paraná. Todas las habitaciones disponen de televisores de plasma, hidromasaje y Wi-Fi. Para comer, no se pierda los platos del chef Luciano Grimaldo, en los restaurantes del hotel. Los recomendados del menú son: el surubí crocante, la papa farsi con *cream cheese*, el *ratatouille*, manteca de hierbas y lima, o un buen bife de chorizo servido con papines norteños a la crema y estofado de quínoa y chorizo colorado. A su vez, en el último piso del hotel se encuentra el Panoramic bar, donde además de ofrecer un excelente servicio de té y tortas, se puede gozar de la impactante vista. Los noctámbulos, por su parte, pueden disfrutar de la coctelería internacional en el lobby bar hasta las 3 de la mañana.

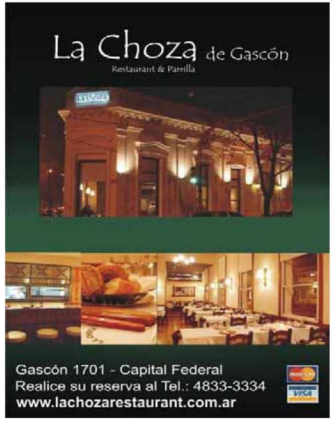
Por último, se destaca el Sheraton Iguazú Resort & Spa con una ubicación soñada: es el único situado en el mismo Parque Nacional Iguazú, frente a la imponente Garganta del Diablo. Este clásico indiscutido estrenó nuevo chef ejecutivo, el uruguayo Eduardo Vinacchia, que está al frente del restaurante Garganta. Además de la clásica parrilla argentina, hay platillos regionales y especialidades, como el pacú, el surubí y el chipa guazú, preparados según recetas autóctonas.

Todas las suites del edificio de tres pisos tienen balcón privado con ventanales que dejan apreciar la vista de las cataratas o de la selva. Una de sus recientes renovaciones es el Seda Pool & Spa, un espacio para alcanzar una completa armonía espiritual y corporal, en el que se destacan el área zen de relax y una piscina de hidromasajes. Imperdible. Un viaje que combina lujo y naturaleza.

Te invitamos a conocer
un nuevo espacio
de formación en
chocolate y azúcar
taller
de chocolate
CURSOS ABIERTOS
Docente: Bernardo Celaya
www.tallerdechocolate.com
tel: 54 11 43263752 Cdad. de Bs. As. Argentina


Charly´s Fondue
restaurant suizo
Atención: Lunes a sábado, de noche.
Lunes a viernes, al mediodía. Domingos, cerrado.
Seguridad - Tarjetas
Avda. del Libertador 15.900 - San Isidro - Tel.: 4747-4709
www.charliesfondueweb.com.ar

radio taxi alo
Las 24 hs.
Los 365 días
del año
VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.
Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
viaje alo seguro


La Choza de Gascón
Restaurant & Parrilla
Gascón 1701 - Capital Federal
Realice su reserva al Tel.: 4833-3334
www.lachozarestaurant.com.ar

para los **más chiquitos**

El chocolate es sinónimo de infancia y diversión. Aquí, la pastelera Pamela Villar propone tres recetas fáciles para cocinar y compartir con los más pequeños de la casa.

Fotos de Eduardo Torres
Producción de Liliana Cameroni

cupcakes de Nutella y chocolate

"Estos **postres de chocolate** son ideales para una **tarde en familia**, un **cumpleaños** o una **merienda especial**".

cupcakes de Nutella y chocolate

G G

INGREDIENTES

300 g de harina leudante
35 g de cacao
80 g de azúcar rubia
60 g de manteca derretida
1/2 pote de Nutella
1 huevo
1/2 l de leche
1/2 l de crema

Varios

100 g de chips o confites de chocolate
100 g de chocolate blanco
• Frambuesas c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle el huevo con el azúcar, la leche, la crema y el medio pote de Nutella. Agregue la manteca y, por último, la harina y el cacao. Coloque la mezcla en molde de *muffin* o en pirotines grandes. Si desea, ponga en el centro un trocito de chocolate blanco y frambuesas. Lleve a un horno de 180° C por 15 minutos, aproximadamente. Decore con los chips o confites de chocolate.
(Para 10)

alfajores de chocolate y dulce de leche

G G

Para las tapitas

INGREDIENTES

2 tazas de harina
150 g de manteca pomada
1 cdta de polvo de hornear
150 g de azúcar
2 huevos
100 g de chocolate semiamargo
4 cdas de leche
• Esencia de vainilla c/n
• Dulce de leche pastelero

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate a baño María. Bata a blanco la manteca junto con el azúcar. Agregue los dos huevos. Incorpore el chocolate fundido, la esencia de vainilla y la leche. Por último, agregue la harina y el polvo de hornear. Enfríe bien. Estire la masa y corte los discos del tamaño deseado. Coloque en una placa y cocine en un horno a 180° C por 8 minutos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque dulce de leche pastelero en una manga. Rellene los alfajores utilizando dos tapitas. Cubra con chocolate negro templado.
(Para 20)

torta de chocolate

G G

Para el biscuit

INGREDIENTES

150 g de chocolate semiamargo
200 g de manteca
120 g de galletitas Oreo
50 g de harina
1 cdta de polvo de hornear
10 yemas
80 g de azúcar impalpable
6 claras
110 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate a baño María junto con la manteca. Procese las galletitas junto con la harina y el polvo de hornear. Bata a blanco las yemas con el azúcar impalpable e incorpore al chocolate. Por otro lado, bata las claras a nieve con el azúcar. Alterne las claras con los secos, y agregue a la preparación de chocolate y yemas. Coloque las preparación en tres moldes de 20 cm enmantecados y enharinados. Cocine por 12 minutos en un horno a 180° C.

Para la crema de chocolate blanco y galletitas de chocolate

INGREDIENTES

180 g de chocolate blanco
2 paquetes de galletitas de chocolate
300 g de crema
100 g de queso crema

Varios

• Almíbar, c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente la mitad de la crema y vuelque sobre el chocolate bien picado. Mezcle hasta que el chocolate esté bien incorporado. Agregue el queso crema y luego la crema. Deje enfriar por 1 hora en la heladera. Retire y bata todo junto hasta que tome punto. Pique las galletitas groseramente e incorpore a lo anterior. Reserve en la heladera.

Para el baño de chocolate

INGREDIENTES

200 g de chocolate semiamargo
150 g de crema

PROCEDIMIENTO

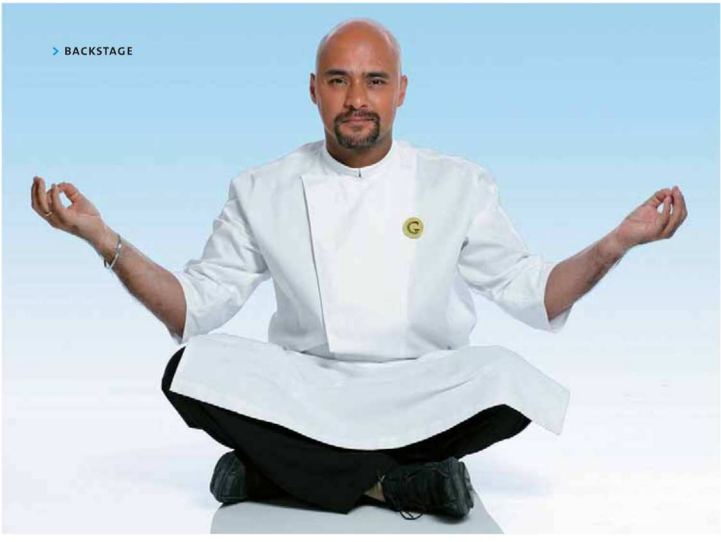
Caliente la crema y vuelque sobre el chocolate picado. Reserve hasta el momento del armado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque un disco de biscuit en un molde, humedezca con almíbar y coloque la mitad de la crema. Repita esta operación con los discos y crema restante. Enfríe bien. Desmolde y bañe con la ganache. Decore con galletitas.
(Para 8)

AGRADECIMIENTOS

Juanes. Muebles Antiguos. Panamericana RamalPilarKm. 41,5 - DelViso Tel.: (15) 5890-2659 - (15) 6528-3442.
Lidia Ordoñez. Decoraciones- antigüedades. Colectora 12 de Octubre 1250 - Del Viso. Tel.: 4742-0758.
AC Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395 - Olivos. Te.: 4790-9633
Grees. Ugarte 1801 - Olivos. Te.: 4799-2804



Gourmet India con Sumito

Sumito Estévez, el chef venezolano, recorre la India —la tierra de su madre— a través de su gastronomía y su cultura. Visita los lugares más importantes mostrando las plantaciones, los dulces, los panes, los aceites y, por supuesto, las especias. Y, además, es testigo de rituales y celebraciones, como un casamiento indio. Un viaje espectacular.

Foto de Juan Hitters
Fotos del viaje de Trinidad Barreiro y Matías Camisani

Cómo fue la experiencia de viajar por la tierra de tus ancestros?

Tremenda. Había ido varias veces, pero en esta oportunidad sentí en mí la madurez suficiente para entender preguntas fundamentales. Regresé muy orgulloso del pasado de mi madre.

¿Cuál fue el itinerario? ¿Qué visitaste?

Resultó muy basto. Partimos de la capital (Delhi) y nos fuimos al Norte (Amritsar, Preet Nagar y Julhandar). Luego, visitamos el Este (Agra, Jaipur, Jaisalmer y el desierto del Thar). De allí, pasamos al Oeste (Varanasi) y, finalmente, un periplo por el Sur (Mumbay, Cochin y Chennai).

¿Cómo es el programa? ¿Qué verá el espectador?

Creo que lo más impactante será el colorido. Es un programa íntimo y particularmente dinámico ya que para cada capítulo hicimos un promedio de cinco notas en lugares diferentes.

En términos gastronómicos, ¿qué te sorprendió más de cada lugar?

Mi mayor sorpresa fue quizás el Sur porque no lo conocía. ¡Una cocina fabulosa! Igualmente, me impresionaron las diferencias enormes de cada cocina regional. Será interesante ver la cara del televidente cuando descubra que ¡el curry no existe!

¿Qué ingrediente que utilizaba tu madre volviste a encontrar en este viaje?

Indudablemente, *methi* y cardamomo negro.

¿Qué enseñanzas te dejó este recorrido?

Muchas. Posiblemente, pasen años y estaré aún asentando y clasificando enseñanzas. Entendí la paleta de las especias, comprendí a la religión Sikh como camino de comunidad a través de la comida, aprendí que somos arrogantes si no vemos las técnicas depuradísimas de Oriente, ahora sé que hay pueblos que cocinan sin agua.

¿Qué platos nuevos conociste?

Fundamentalmente, los del Sur (*pani puri*, *dohsas*, uso del curry *leave*, etc.), ya que los del Norte los conocía bien.

¿Cómo definirías a la gastronomía india?

Como fundamental, única, sensual, inteligente, comunitaria.

"La **gastronomía india** es **fundamental, única, sensual, inteligente, comunitaria**. Este **viaje** me dejó muchas **enseñanzas**".

¿Qué nuevas especias descubriste?

Usan todo el tiempo la hoja y semilla del *methi* (*fenugreek*, en inglés), las semillas de cebolla, el intenso aceite de mostaza, muchos chiles aromáticos, pero no picantes, y las increíbles hojas de curry, que no tienen nada que ver con el polvo amarillo que conocemos.

¿Cómo fue la experiencia de trabajar y viajar?

¡Ésa es mi vida desde hace varios años!

¿Viajar abre el apetito?

Al principio, uno rebaja porque no hay tiempo de sentarse a comer. A medida que se logra una rutina, las cosas van calzando en su sitio de nuevo.

¿A qué sabe la India?

A vicio, porque quedan ganas de regresar

¿Cómo es la experiencia de vivir un casamiento típico?

Muy exótica, porque no existe ni un sólo código común con Occidente. Los invito a ver el programa.

¿Cuáles son los platos que se sirven en una boda? ¿Cómo es el menú de una fiesta tan particular?

No es un menú específico. Casarse es el acto social más importante en la India, por ello son siempre cientos los invitados; debido a eso, se hace un enorme bufé que posee la mayor variedad posible con el fin de complacer a todos los credos y gustos presentes.

Viajar, ¿educa el paladar?

¡Indudablemente!

Gourmet India con Sumito.
Martes y jueves a las 22.00

G mayo en pantalla

Para este otoño gourmet, la señal brinda interesantes novedades.

ESTRENOS DEL MES

Gourmet India con Sumito

El chef venezolano Sumito Estévez recorre la India, la tierra de su familia materna, en un viaje gastronómico y cultural. Visitará las ciudades más importantes, mostrando las especias y sus plantaciones, los dulces, los panes, los aceites y la carne en India, además de celebraciones, como un típico casamiento.
Martes y jueves a las 22.00
Conduce: Sumito Estévez

Notas de cata. Nueva temporada

Un espacio con toda la actualidad y la información que gira alrededor del mundo del vino y las diferentes bebidas, con la conducción de Marina Beltrame. En esta tercera temporada se hablará sobre nuevos temas con la compañía de un grupo de aficionados al mundo del vino.
Martes y jueves a las 23.30
Conduce: Marina Beltrame

Ohno

Luego de su paso por series como "Fusión cúbica" y "Narda en Japón", el chef japonés Takehiro Ohno vuelve a la pantalla para presentar recetas de la cocina asiática. Mostrará lo que una familia tradicional japonesa come todos los días.
Lunes y viernes a las 21.00
Conduce: Takehiro Ohno

VUELVEN A LA PANTALLA

Bebidas para cocinar. Destilados y licores

Anímese a descubrir el toque especial que puede darle una bebida a una comida. *Bebidas para cocinar* nos propone realizar modernos platos que contienen como ingrediente principal diferentes tipos de bebidas, utilizándolas de una manera poco tradicional. Esta serie acerca innovadoras propuestas del chef argentino Fernando Trocca realizadas con destilados y licores.
Miércoles a las 23.30
Conduce: Fernando Trocca

Del Mediterráneo

El chef español Borja Blázquez presenta este ciclo en el que prepara las más diversas recetas de la cocina española con mucha presencia de platos de mar.
Lunes a viernes a las 23.00
Conduce: Borja Blázquez

reciba en su casa la revista *elgourmet.com*

por sólo $9.90* mensuales

Suscríbase a la mejor revista de gastronomía con un 10% de descuento

○ Sí, deseo suscribirme a la revista *elgourmet.com*

Nombres ..... Apellidos .....

○ VISA ○ MASTER CARD ○ AMERICAN EXPRESS ○ DINERS

Número |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| Vencimiento |_|_|_|_| Código de Seguridad |_|_|_|

D.N.I./L.C./L.E. ..... Dirección de envío Calle ..... Número .....

Piso ..... Dto. ..... Localidad ..... Código Postal .....

Teléfono particular (.....) ..... Teléfono alternativo / celular (.....)

E-mail ..... Ocupación ..... Fecha de nacimiento / / /

* IVA incluido - Precio de tapa $9.90. Precio total de suscripción anual $ IVA incluido - Incluye envío.

Suscríbase enviando este cupón por fax, o llamando al (011) 5520-0031 de lunes a viernes de 9 a 19 o vía e-mail a suscripciones@revista-elgourmet.com

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por correo postal a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

gracias Christophe

Por la presente quiero agradecerle al chef Christophe Krywonis por las exquisitas recetas que presentó en el número de quesos. Todas fáciles de hacer y deliciosas. Me encantaría si pueden hacerle llegar mis felicitaciones y trasmitirle mi más profunda admiración.

Mirta González
Capital Federal

Respuesta
Mirta, estamos totalmente de acuerdo con usted. Y por supuesto, le reenviaremos su carta. Muchísimas gracias.

alacena

¡Hola redacción de *elgourmet*! Quería felicitarlos por la revista, me encantó el número de quesos y aprendí mucho leyéndolo. Luego, quería preguntarles si pueden hacer una sección para saber qué productos tener siempre en la alacena y con qué tipo de platos combinan. A mí me gusta agregar condimentos que no están en la receta, por eso me interesa este tema. ¡Sigan así!

Romina Martineli
Salta
Respuesta
Estimada Romina: gracias por las felicitaciones y nos pone muy contentos de que le haya gustado nuestro trabajo. Evaluaremos su propuesta para ponerla en marcha, seguramente podremos armar la sección que nos pide a la brevedad.

exposiciones y ferias

Hola, mi nombre es Eduardo Cosme, soy de Chubut, y me gustaría que publiquen más información sobre ferias gastronómicas internacionales. Esos eventos son siempre enriquecedores y para los que no podemos viajar, al menos podemos leerlo en la revista. Me gusta mucho el producto que están haciendo. Saludos.

Eduardo Cosme
Chubut

Respuesta
Hola, Eduardo: gracias por ponerse en contacto con nosotros. Sabemos que las ferias internacionales son muy interesantes y cada vez que podemos vamos a cubrirlas. De todas maneras, siempre hay información en la revista relacionada con este tema. Gracias de nuevo por los buenos comentarios.

¡ganas!

Me llamo Dolores Cinti y les escribo sólo para decirles que cada vez que compro la revista me dan más ganas de cocinar. Las recetas son exquisitas y las fotos son increíbles. Los adoro, espero ansiosa cada mes para ver con qué me sorprenden. Los felicito.

Dolores Cinti
Capital Federal

Respuesta
Hola Dolores: cartas como la suya nos alientan a continuar pensando ideas y poniendo nuestro esfuerzo para que la revista salga lo mejor posible.

Río querido

Viví muchos años en Río de Janeiro y cuando vi la revista de abril me encantó la nota que hicieron sobre la cocina carioca. Felicitaciones, lograron que me transportara a los sabores y paisajes que tanto tiempo me acompañaron.

Raúl Sigal
Capital Federal

Respuesta
De eso se trata Raúl, de viajar leyendo. Muchas gracias por escribirnos.

MOVEMOS EL MUNDO

0810-2222-DHL (345)

www.dhl.com.ar

Deutsche Post World Net
MAIL EXPRESS LOGISTICS FINANCE

DHL EXPRESS

Textos: Elisabeth Checa

Cena en el Four Seasons Buenos Aires

Para presentar el vino del mes de abril, un sensual Syrah Reserva 2006 con toque de Malbec de Bodegas y Viñedos François Lurton, el chef suizo probó el vino, se iluminó y creó platos únicos, todos alrededor del mensaje que reveló a sus sentidos este notable varietal –tiene 85% Syrah- de la bodega de Tunuyán. Para empezar se probó el Rosé de Bonarda, otro seductor vino de la bodega de F. Lurton acompañado por ravioles con compota de berenjenas, gratin de codorniz, pato ahumado con confit de echalottes y caviar y queso de cabra.

El plato principal consistió en una fusión de productos impactante: un dúo armónico de merluza negra, perfecta en su punto de cocción, con chauchas y morillas, junto al medallón de lomo con higo gratinado. El vino se hizo cómplice absoluto de la invención del mar y de la tierra. De postre hubo una tarteleta tibia de uvas y especias con helado de vainilla

El Malbec y sus matices

En el Sheraton Buenos Aires, exactamente a la hora azul y en el piso 20 del hotel, con el fondo del río crepuscular, Arnaldo Gometz, Director Comercial de Bodegas Catena Zapata dio una charla y una degustación dirigida sobre tres Malbec de la Bodega, con diferentes grados de complejidad. Según explicó, la complejidad se da desde la cuna, es decir, desde el viñedo hasta la vinificacion. Tres estilos para diferentes ocasiones o diferentes estados del alma o del bolsillo, como se prefiera, en este evento se pudo apreciar El Álamos Malbec, el clásico Saint Felicien Malbec y el D.V. Catena Malbec-Malbec, blend de terruños. El Malbec, como la divinidad, puede tener muchas caras. El discurso de Arnaldo Gometz, claro y sin hermetismos, fascinó a los socios. Los vinos, también.

el vino de **mayo**

Traminer o Gewurztraminer es uno de los blancos más personales. De origen alsaciano, en la Argentina hay muy pocos representantes de la variedad- el de Rutini y el cosecha Tardía de Luigi Bosca- que se caracteriza por sus notas minerales y florales, su estructura y su capacidad de guarda. La Consulta Traminer es un exclusivo avant premier que se ofrece a los socios, junto con una selección de otros varietales de la línea La Consulta de la Bodega Finca La Celia que más gustaron a los expertos de *elgourmet.com*. También se presenta la nueva etiqueta en forma exclusiva a los socios.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

FM
107.9
KABUL
MUSICA. DE LA BUENA.
WWW.FMKABUL.COM

para los **primeros fríos**

LOS CHEFS DE *ELGOURMET.COM* COMPARTEN SUS RECETAS PARA ANTICIPARSE AL INVIERNO.

FERNANDO TROCCA

Vea sus recetas en la web.

pollo al whisky

Para el pollo

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo
3 dientes ajo
1 cda de ají molido seco
1 rama de salvia
1/2 l de aceite de oliva
1 medida de whisky
20 g de manteca
• Sal y pimienta, a gusto
•Papel film

PROCEDIMIENTO

Corte el ajo en láminas. Marine las pechugas de pollo con el ajo, el ají molido, la salvia, el aceite de oliva y el whisky, cubra con papel film, y lleve a la heladera entre 6 y 8 horas. En una sartén caliente con aceite de oliva, cocine las pechugas previamente salpimentadas hasta dorar de ambos lados. Termine su cocción en el horno durante 10 minutos.
Retire el pollo del horno, recupere el excedente de aceite de la sartén, lleve al fuego, desglace con whisky, vuelva el pollo a la sartén durante unos minutos para que tome el sabor de la salsa. Termine la salsa con manteca.

Para las papas confitadas y tomates asados

INGREDIENTES

1 k de papas
1 diente de ajo
1 cebolla
4 tomates perita
1 anís estrellado
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele y corte las papas en rodajas. Pele el ajo. Corte la cebolla en plumas.
Corte los tomates en rodajas.
En una sartén con aceite de oliva rehogue las cebollas y el ajo. Añada las papas, el anís y salpimiente. Cubra con aceite de oliva y lleve a horno suave durante 15 minutos.
Salpimiente los tomates y rocíe con aceite de oliva. En una plancha caliente,cocínelos de ambos lados hasta dorar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte el pollo en tres porciones al bies y sirva junto con las papas confitadas en oliva y los tomates asados. Rocíe con la salsa.
(Para 4)

CHRISTOPHE KRYWONIS

Chefs unplugged
Martes y jueves a las 20.30.

codornices sobre *foie gras* estilo vigneronne

INGREDIENTES

4 codornices
4 dientes de ajo
2 hojas de laurel
50 g de uvas blancas
• Menta c/n
• Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Retire la punta de las alas de las codornices y limpie. Pele el ajo y corte por la mitad. Rellene el interior de cada codorniz con un diente de ajo, laurel y la menta. Coloque en una bandeja, agregue aceite de oliva, lleve a la heladera y deje marinar. Pele las uvas. Reserve.

Para el foie gras

INGREDIENTES

2 rodajas de foie gras
2 rodajas de pan de campo
50 g de uvas blancas

PROCEDIMIENTO

Tueste el pan. Salpimiente el foie gras y cocínelo en una sartén caliente.

Para la guarnición

INGREDIENTES

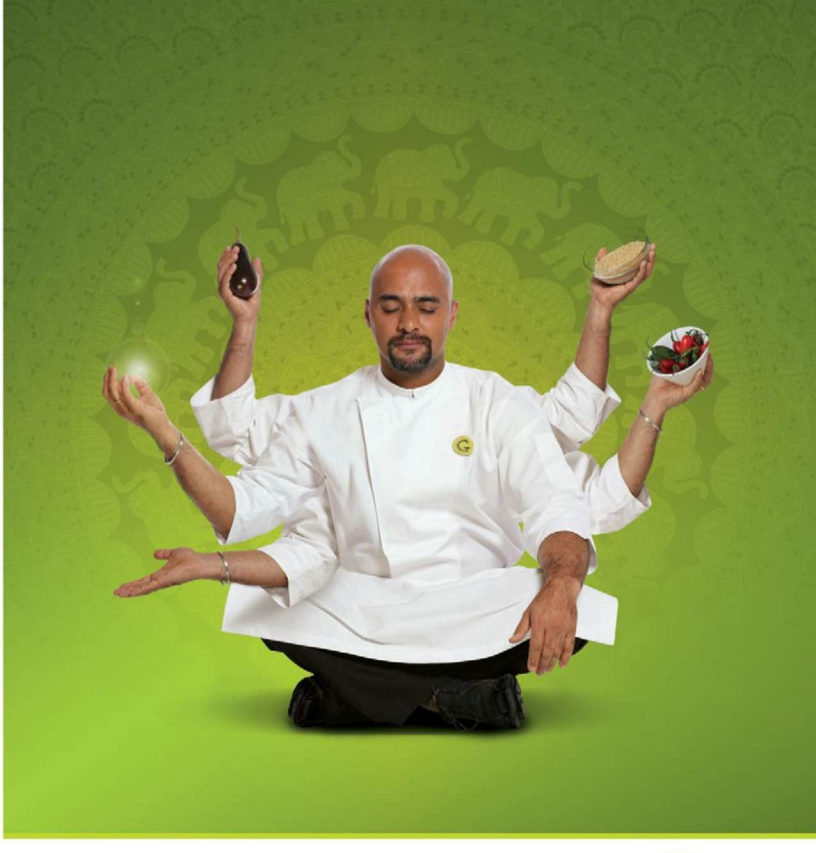
5 hojas de endibias
1 cda de manteca
1 cda de azúcar
50 ml de fondo de carne
50 ml de coñac
• Menta c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las endibias por la mitad. y salteelas en una sartén con manteca. Salpimiente y agregue el azúcar. Vierta el fondo de carne para terminar la cocción.
En una sartén con aceite de oliva, selle las codornices.
Agregue la mitad de las uvas y el coñac, deje evaporar el alcohol y vierta el fondo. Lleve al horno y termine durante 10 minutos.
Retire el ajo del interior de las codornices y fríotelos en el pan tostado. Sirva las endibias cubriendo el fondo, por encima el pan tostado con el foie gras y las codornices con las uvas. Decore con menta.
(Para 4)

www G

encuentre estas y otras recetas en **www.elgourmet.com**



Aromas. Sabores. Música. Flores. Amor. Belleza. Paisajes.

gourmet india con sumito

martes y jueves 22:00 HS

elgourmet.com

programación elgourmet.com de **mayo**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross
0.30	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Nueva cocina colombiana	Ohno	Chefs Unplugged
1.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Gourmet India
1.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
2.00	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Los Fuegos	Del Mediterráneo
2.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Wok III	Notas de cata II
3.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías
3.30	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
4.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
4.30	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Nueva cocina colombiana	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
5.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Método Gross	Método Gross
5.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Ohno	Chefs Unplugged
6.00	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías
6.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
7.00							
7.30							
8.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Narda, como en casa	Gourmet India
8.30	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Nueva cocina colombiana	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
9.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
9.30	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
10.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Método Gross	Método Gross
10.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Ohno	Chefs Unplugged
11.00	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías
11.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
12.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Narda, como en casa	Gourmet India
12.30	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Nueva cocina colombiana	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
13.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Los Fuegos	Del Mediterráneo
13.30	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Wok III	Notas de cata II
14.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
14.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
15.00	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Método Gross	Método Gross
15.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Ohno	Chefs Unplugged
16.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías
16.30	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Nueva cocina colombiana	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
17.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Narda, como en casa	Gourmet India
17.30	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
18.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Los Fuegos	Del Mediterráneo
18.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Wok III	Notas de cata II
19.00	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
19.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
20.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross
20.30	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Rescate Gourmet	Chefs Unplugged	Nueva cocina colombiana	Ohno	Chefs Unplugged
21.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías
21.30	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	ABC Pastas	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
22.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Gourmet India
22.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
23.00	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Los Fuegos	Del Mediterráneo
23.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Wok III	Notas de cata II

3MEGAS
$34
MAS VELOCIDAD
MAS IMAGENES
$34 POR MES DURANTE 6 MESES
Y ABONOS DESDE $49,90
0810.122.0200
WWW.FIBERTEL.COM.AR
FiberTel
El poder de Internet

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Chef patissier del Llao-Llao Hotel & Resort
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en todo el país los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D'OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL,
OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA,
ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMÍA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas